MODEL PENGELOLAAN WISATA KULINER
BERBASIS WEB-SIG
KABUPATEN LUWU TIMUR

Syahrial, S.Sos., M.AP.

P3M
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR
KEMENTERIAN PARIWISATA REPUBLIK INDONESIA
2019

MODEL PENGELOLAAN WISATA KULINER - BERBASIS WEB-SIG - KABUPATEN LUWU TIMUR 2019

MODEL PENGELOLAAN WISATA
BERBASIS WEB-SIG
KABUPATEN LUWU TIMUR

Sistem informasi geografis objek wisata kuliner pada Kabupaten Luwu Timur dibangun berbasis Web-GIS.

Sistem yang berbasis web yang digunakan oleh admin berhasil melakukan olah data seperti menambah data tempat objek wisata kuliner, mengubah data tempat objek wisata, melihat data tempat objek wisata dan menambah data tempat objek wisata. Pengguna berhasil menampikan peta persebaran objek wisata kuliner, menampilkan kategori objek wisata kuliner di Kabupaten Luwu Timur, menampilkan daftar, serta informasi umum masing-masing tempat objek wisata kuliner yang berdasarkan kategori, dan melihat rute tempat objek wisata yang akan dituju.

MODEL PENGELOLAAN WISATA KULINER BERBASIS WEB-SIG KABUPATEN LUWU TIMUR

Syahrial, S.Sos., M.AP

P3M
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR
KEMENTERIAN PARIWISATA REPUBLIK INDONESIA
2019

MODEL PENGELOLAAN WISATA KULINER BERBASIS WEB-SIG KABUPATEN LUWU TIMUR

Penulis:
Syahrial, S.Sos.,M.AP

Editor:
M. Zainuddin Badollahi
Hilda Anjarsari

Penata Aksara:
Bayu Trinapati
Wahyunis

Tata Letak/Desain Cover:
Ahmad Suthami Putra

P3M
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR
KEMENTERIAN PARIWISATA REPUBLIK INDONESIA
2019

SAMBUTAN

KEPALA P3M
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR

Salah satu upaya pengabdian masyarakat di daerah khususnya pada bidang pariwisata, yang dilakukan oleh P3M Politeknik Pariwisita Makassar adalah kegiatan Penelitian dan penerbitan buku sebagai bentuk laporan hasil dari penelitian. Penerbitan buku ini diharapkan dapat meningkkan minat rasa cinta masyarakat sekaligus memperkenalkan keragaman pariwisata daerah khusunya di Luwu Timur.

Gagasan penerbitan buku Model *Pengelolaan Wisata Kuliner Berbasis Web-SIG Kabupaten Luwu Timur* sebagai salah satu upaya yang patut dihargai. Harapan saya semoga buku ini bermanfaat pula bagi masyarakat luas di Nusantara, terutama bagi generasi yang akan dating sehingga dapat dilestarikan.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang tinggi kepada penulis buku ini dan seluruh pihak yang telah membantu dalam penyusunan.

Makassar, 31 Agustus 2019
Kepala P3M Politeknik Pariwisata Makassar
Muh. Arfin Muh. Salim, M.Pd.,Ph.D

PENGANTAR PENULIS

Puji syukur pada Sang Pencipta Allah Swt yang telah memberikan ilmunya kepada kita, sehigga dengannya dapat diwariskan dan mewariskan sesuatu paling berharga. Dengan adanya nikmat itulah saya dapat menyelesaikan buku ini sebagai bagian dari rasa kagum dan hormat atas pendahulu kita, dan sebagai bagian dari 'pengabdian' untuk mewariskan pada generasi muda kini dan akan datang.

Apa yang saya sampaikan dalam uraian buku ini sesungguhnya bukan hal baru, namun arti penting di dalamnya tetap ada. Sebagai bagian dari pewarisan yang harus menjaga kearifan masa lalu yang dapat menjadi pemetaan yang arif untuk masa depan, saya memeiliki kewajiban paling tidak menulis beberapa hal terkait dengan Kuliner Luwu Timur, termasuk apa yang saya sampaiakan dalam buku ini

Sebagai sebuah buku yang tidak diperuntukkan untuk mengulas sejarah yang terkait pada periodesasi makanan khas Luwu Timur, dapat dipahami dalam setiap bab dalam buku ini tidak didapatkan atau bukan merupakan kelanjutan dari bab sebeumnya. Karena memang saya tidak atau belum meniatkan untuk menuliskan lebih dalam mengenai sejarah asal muasal makanan khas Luwu Timur yang sistematis dan kronologis sesuai dengan perkembangan sejarah tersebut. Meskipun pada dasarnya saya memiliki kewajiban untuk hal itu, semoga pada kesempatan yang beebeda keinginan untuk tersebut dapat direalisasikan.

Adanya kehilafan, tentu merupakan pertanggungjawaban saya, semoga buku ini menjadi bagian dari pengabdian saya untuk Pariwisata Luwu Timur dan generasi muda yang cerdas

Makassar, 31 Agustus 2019
Penulis

DAFTAR ISI

BAB I

PENDAHULUAN

Pentingnya hubungan antara makanan dan pariwisata tidak dapat diabaikan. Setiap destinasi memiliki berbagai tingkat daya tarik tersendiri yang dapat menarik wisatawan dari berbagai negara (Au & Hukum, 2002). Selain makanan, otentisitas memang dapat menarik pengunjung ke tujuan. Di sisi lain, destinasi menggunakan makanan sebagai daya tarik utama. Itu sebabnya, beberapa negara mengembangkan strategi pemasaran destinasinya dengan berfokus makanan. Karena itu, penting bagi pemasar destinasi kuliner unuk mengetahui persepsi target konsumen tentang kuliner destinasi dan bagaimana mempengaruhi niat mereka untuk mengunjungi melalui strategi pemasaran yang efektif.

Frochot (2003) usul menggunakan citra makanan dimanfaatkan untuk menunjukkan aspek budaya suatu negara. Dengan demikian, destinasi dapat menggunakan makanan untuk mewakili "pengalaman budaya, status, identitas budaya, mengkomunikasikannya." Selanjutnya, Hobsbawm dan Ranger (1983) berpendapat bahwa masakan yang sangat dikenal karena rasa dan kualitas mereka dapat dikembangkan menjadi produk wisata. Misalnya, masakan Italia dan anggur telah mendorong industri pariwisata Italia (Hjalager & Corigliano, 2000). Jadi, Riley (2000), citra masakan nasional dan pariwisata dapat menciptakan identitas nasional.

Dalam mengemas masakan menjadi produk wisata tentu harus memperhatikan standar-standar, baik pada teknik pengolahan, rasa maupun teknik penyajiannya. Makanan Tradisional juga dapat berdampak positif dalam perkembangan kepariwisataan, khususnya “Wisata Boga“, yang dikemas sekarang dengan nama “Wisata Kuliner“ agar lebih menarik. Kekayaan sumber bahan makanan tradisional perlu dimanfaatkan, dilestariakan dan dikembangkan, karena menjadi salah satu daya tarik wisata. Agar lebih menarik dan wisatawan tidak ragu-ragu akan mutu makanan tradisonal, maka perlu diperhatiakan dan dijaga masalah-masalah teknik pengolahan yang higienis, kebersihan terjaga, kemasan dan penyajian yang antik artistik. Dengan demikian perlu usaha-usaha pelestarian dan pengembangan wisata kuliner. Perlu diperhatiakan bahwa

dalam usaha pelestarian dan pengembangan makanan tradisional dipilih sesuai dengan norma-norma dan nilai yang berlaku di masyarakat (Timbul Haryono, 1996:1)

Mengingat potensi yang dimiliki, maka pengembangan produk wisata kuliner berbahan baku lokal sebagai pengolah, penyaji dan penjualnya perlu dilakukan. Dengan demikian akan bertumbuh ekonomi kreatif, khususnya dibidang kuliner, sekaligus akan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat, dan ini sejalan dengan program Master Plan Percepatan Pembangunan Ekonomi Indoensia (Margi, 2013:263)

Pengembangan wisata kuliner sangat penting, bukan semata karena bisa dikembangkan sebagai produk wisata alternatif, sehingga berkembang diversifkasi produk wisata, akan tetapi peluang yang harus ditangkap (tuntutan pasar). Dikatakan demikian karena dalam kegiatan pariwisata ada unsur budaya, yakni makanan yang menjadi daya tarik wisatawan. Hal ini sejalan dengan pendapat Shaw dan Williams (dalam Ardika, 2003). dinyatakan bahwa dalam kegiatan pariwisata terdapat sepuluh elemen budaya yang menjadi daya tarik bagi wisatawan yakni kerajinan, tradisi, sejarah dan suatu tempat/daerah, arsitektur, makanan lokal/tradisional, seni musik, cara hidup suatu masyarakat, agama, bahasa, pakaian lokal/tradisional.

Industri pariwisata yang sekarang sedang mengalami perkembangan pesat adalah bidang kuliner yaitu yang berkaitan dengan penyediaan makanan dan minuman. *Trend* wisatawan sekarang adalah datang ke suatu daerah wisata untuk mencari atau berburu makanan khas daerah tersebut dan tidak segan-segan membayar mahal untuk menikmati suatu hidangan. Perubahan gaya hidup masyarakat juga telah terjadi, mereka makan tidak hanya untuk mengenyangkan perut saja, tetapi juga mencari suasana dan pelayanan sebagai bagian dari sajian makanan yang dipesan. Banyak restoran dan tempat makan baru didirikan dengan kualifikasi dan ciri khas masing-masing. Beragam sajian ditawarkan mulai dari makanan khas daerah yang sifatnya tradisional sampai makanan-makanan cepat saji yang bersifat modern. Hal itu menyebabkan terjadinya persaingan yang begitu ketat untuk dapat menarik konsumen atau pelanggan, sehingga berbagai strategi harus diterapkan.

Seiring perkembangan zaman, makanan tradisional tidak hanya diproduksi secara konvensional, melainkan juga diproses menjadi suatu pangan olahan. Menurut Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, pangan olahan adalah makanan hasil proses dengan cara

atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan. Sedangkan, produksi pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan mengemas, mengemas kembali, dan mengubah bentuk pangan.

Dalam Undang-Undang Kepariwisataan nomor 10 tahun 2009 bab 3 pasal 4 dijelaskan tentang tujuan kepariwisataan yang diantaranya adalah, Meningkatkan pertumbuhan ekonomi, Meningkatkan kesejahteraan rakyat, Menghapus kemiskinan, Mengatasi pengangguran, melestarikan alam, lingkungan dan sumber daya, Memajukan kebudayaan, Megangkat citra bangsa, Memupuk rasa cinta tanah air, memperkukuh jati diri dan kesatuan bangsa, dan Mempererat persahabatan antarbangsa.

Amanah yang tertuang dalam undang-undang kepariwisataan diatas menunjukkan adanya upaya pemerintah meningkatan taraf kehidupan masyarakat termasuk masyarakat Kabupaten Luwu Timur khususnya melaui kepariwisataan. Walaupun realisasi cita-cita tersebut tentu tidak selamanya berjalan baik sesuai dengan perencanaan pengembangan pariwisata.

Sunaryo (2013: 26) menjelaskan bahwa pariwisata budaya adalah jenis obyek daya tarik wisata (ODTW) yang berbasis pada hasil karya cipta manusia baik yang berupa peninggalan budaya maupun nilai budaya yang masih hidup sampai sekarang. Pariwisata budaya ini perlu dikembangkan dengan tujuan untuk melestarikan kebudayaan itu sendiri agar tidak hilang seiring dengan perkembangan jaman. Pariwisata budaya yang dapat diunggulkan di Kabupaten Luwu Timur salah satunya adalah Wisata Kuliner.

Disamping potensi daerah objek wisata yang dimiliki Kabupaten Luwu Timur, wisata kuliner bisa menjadi alternatif dalam mengembangan industri pariwisata. Wisata kuliner akhir-akhir ini semakin populer bagi kalangan wisatawan. Bukan hanya karena dipopulerkan oleh berbagai acara yang diproduksi oleh hampir semua stasiun TV swasta. Beragam menu makanan, terutama menu khas daerah, menjadi primadona. Bahkan menu yang sebelumnya jarang atau bahkan tak pernah dikenal, mendadak menjadi menu makanan yang dicari banyak orang. Hal ini menjadi peluang untuk mengembangkan wisata kuliner di Indonesia, karena Indonesia memiliki beragam jenis makanan dan minuman.

Wisata kuliner menjadi suatu alternatif dalam mendukung potensi wisata alam, wisata budaya, wisata sejarah dan wisata bahari. Wisata kuliner ini menjadi bagian dari jenis wisata yang ada, karena tidaklah lengkap kalau wisatawan yang datang tidak mencoba kuliner khas di daerah tersebut. Meskipun wisata kuliner sering dianggap sebagai produk wisata pelengkap, tetapi wisata kuliner potensial untuk dikembangkan karena wisatawan yang datang biasanya tertarik untuk mencoba makanan khas daerah tersebut.

Internet sebagai sarana penyebaran iklan dan promosi memiliki banyak keunggulan dibandingkan dengan media massa lainnya. Media internet dengan sifatnya yang luas dan tidak terbatas oleh ruang dan waktu menyebabkan internet menjadi alternatif utama dalam penyebaran konten budaya lokal. Internet memberikan fasilitas yang kompleks dalam dunia pemasaran suatu produk, mulai dari target konsumen khusus, pesan khusus, kemampuan interaktif, akses informasi, kreativitas, ekspos luas dan kecapatannya, (Morrisan, 2010).

Keuntungan dan keunggulan utama menggunakan internet sebagai media pemasangan iklan adalah kemampuannya yang sangat efektif untuk membidik target konsumennya. Dalam konsumen atas iklan budaya melalui media internet adalah wisatawan baik dalam maupun luar negeri dengan kriteria spesifiknya wisa-tawan yang menyukai budaya-budaya lokal suatu masyarakat. Cara kerja media internet dengan menyediakan segala konten budaya lokal untuk kemudian bisa dikunjungi oleh siapa saja yang menyukainya.

Hardiningrum (2014) dalam penelitiannya yang berjudul Sistem informasi penentuan lokais wisata kuliner di Kudus berbasis web mengatakan bahwa sistem ini merupakan sistem yang dibuat untuk memudahkan wistawan domestik atau wisatawan luar untuk mengetahui dimana letak lokasi kuliner khas Kudus. Sistem yang dibuat diharapkan dapat meningkatkan wistawan domestik atau wisatawan luar kota, keefisienan waktu dalam pencarian lokasi kuliner, *SIG* menggunakan teknologi komputer untuk memasukkan, menyimpan, memeriksa, mengintegrasikan, memanipulasi dan menampilkan informasi yang ada disuatu area geografis yang berhubungan dengan posisi dipermukaan bumi.

Bagi masyarakat, sistem informasi mengenai wisata kuliner yang baik sangat diperlukan, oleh karena itu dibutuhkan suatu rancangan apliaksi sistem informasi wisata kuliner Kabupaten Luwu Timur berbasis web dengan spesifikasi yang baik yaitu selain

menampilkan informasi tentang tempat kuliner juga harus terdapat komponen lain diantaranya pencarian, pengkategorian tempat kuliner untuk membedakan peta dengan menggunakan *Google Map* untuk mengetahui tempat kuliner tersebt secara detail, rating user untuk memberikan peringkat ataupun apresiasi terhadap tempat maupun makanan yang tersebut dan pendaftaran pelanggan yang sudah disediakan.

Kabupaten Luwu Timur memiliki kuliner nusantara yang sangat lengkap dengan cita rasa lokal, terdapat beberapa menu andalan dari masyarakat Kabupaten Luwu Timur antara lain kapurung, dange, barobbo, pacco, lawa, Jus dengen, Winalu botini, bungka olo, dapa opudi, winalu meti, gami kolame, pewo, winalu, binalo, wokeno, dan pongasi. Kesemua makanan tradisional ini diharapkan dapat membangun suatu jaringan kuliner yang terintegrasi sehingga setiap wisatawan yang datang dapat menikmati kuliner tradisional khas Luwu Timur. Kerajaan-kerajaan yang ada di sebagian besar pulau kaliamantan, Maluku, Timor, Madura, Bangka Belitung, masih memiliki pertalian genetis dengan kerajaan Luwu. Terlepas benar atau tidak, begitulah yang terekam dalam catatan-catatan klasik nusantara yang dituliskan bukan oleh satu orang (Mpu) dan berasal dari berbagai kerajaan (Purnamai, 2014:54).

Sagu berasal dari maluku dan Irian, karena itu sagu mempunyai arti khusus sebagai bahan pangan tradisional bagi penduduk setempat. Hingga saat ini belum ada data yang pasti yang mengungkapkan kapan mula sagu dikenal. Diduga budi daya sagu dikawasan Asia Tenggara dan Pasifik Barat sama kunonya dengan pemanfaatan kurma dimesopotamia. Tetapi menurut Ong (1977) sagu sudah dikenal sejak tahun 1200 berdasarkan catatan-catatan dalam tulisan-tulisan cina. Misalnya Marcopolo menemukan sagu diSumatera pada tahun 1298 dan pabrik sagu diMalaka sudah tercatat dalam tahun 1416.

Meskipun Luwu kaya dengan tanah pertanian, akan tetapi pertanian dineegri itu tidak terlalu diperhatikan oleh penduduk pantai.. hampir semua daerah pantai sangat cocok untuk usaha tanaman padi, akan ytetapi sawah hanya berada di dekat sungai Bariko, Suli, Larompong dan Cimpu sedang sepanjang daerah pantai sangat jarang dijumpai kebun jagung yang luas.

Tidak dihiraukannya menanam padi dan jagung karena negeri ini mempunyai tanaman sagu yang banyak sehingga penduduk tidak perlu bersusuah payah untuk memenuhi kebutuhan hidup utamanya. Padi digunakan sebagai makanan pokok, hanya bagi orang yang terkemuka

saja, sedang rakyat kecil tidak menikmatinya kecuali pada pesta-pesta atau pengorbanan (Mappasanda, `1992/1993:12-13).

Kerajinan asli Luwu hanya terdiri dari menenun sarung-sarung kasar, menempa emas dan perak, serta membuat jala dan mengetuk sagu. Sisa cabang kerajinan seperti pengumpulan hasil hutan, mengayam bakul-bakul rotan halus dan kasar, topi matahari dari bambu dan lain-lain. Benda-benda halus dari rotan dan bambu, seperti dos-dos tembakau dan sirih dan berbagai peci/kopiah, keranjang tangan dari pelapah sagu. Perdagangan di Luwu merupakan hal yang penting. Perdagangan maritime dilakukan dengan orang Arab, Cina, Makassar, Bugis yang datang dan tinggal sementara, tetapi memperoleh kekayaan yang luarbuasa darui hasil hutan dan produksi kopi yang terus meningkat. Setiap tahun kapal datang secara teratur dari Singapura, Pontianak, Wajo, dan muara dari kali Cenrana serta dari Makassar untuk mengambil tanaman produksi hutan Luwu seperti sagu, rotan, madu, lilin, dammar dan kayu pertukangan. Jumlah kapal terus meningkat dalam tahun 1886 menjadi dua belas, diantaranya terdapat kapal besar bertiang tiga. Biasanya mereka datang pada bulan Maret dan April dan tinggal disana sampai bulan Juli atau Agustus kemudian pulang dengan muatan sagu, rotan, kopi, lilin, kulit, soga dan kayu nibong ke Singapura. Perdagangan dengan Makassar, Balangnipa dna Bone dilakukan dengan perahu-perahu kecil yang memuat Sagu, rotan, damar dan lilin. Pengeluaran sagu ditaksir ± 15.000 pikul, rotan ± 10.000 pikul dan kopi 6.000 pikul pertahun (Mappasanda, 1992/1993:15-18).

Dari penjabaran diatas sudah jelas bahwa sagu telah diprodusi dan dikonsumsi sejak ratusan tahun yang lalu. Sagu menjadi panganan cadangan karena beras saat itu sangat sulit ditemukan dan mahal. Maka tidak heran, saat ini ditemukan banyak makanan dari olahan sagu di Kabupaten Luwu Timur seperti kapurung, dange dan lainnya.

Wilayah Indonesia bagian Timur, sagu sejak lama dipergunakan sebagai makanan pokok oleh sebagian penduduknya terutama di Maluku dan Irian Jaya. Teknologi eksploitasi, budidaya dan pengolahan tanaman sagu yang paling maju saat ini adalah di Malaysia. Tanaman Sagu dikenal dengan nama Kirai di Jawa Barat, bulung, kresula, bulu, rembulung, atau resula di Jawa Tengah; lapia atau napia di Ambon; tumba di Gorontalo; Pogalu atau tabaro di Luwu; rambiam atau rabi di *kepulauan Aru.* Tanaman sagu masuk dalam Ordo

Spadicflorae, Famili Palmae. Kawasan Indo Pasifik terdapat 5 marga (genus) Palmae yang zat tepungnya telah dimanfaatkan, yaitu Metroxylon, Arenga, Corypha, Euqeissona, dan Caryota. Genus yang banyak dikenal adalah Metroxylon dan Arenga, karena kandungan acinya cukup tinggi.

A. Produk Wisata

Philip Kotler, John T.Brown, James C. Makens menjelaskan dalam bukunya *Marketing for Hospitality and Tourism* (2009:304) pengertian dari produk ialah *"A product is anything that can be offered to a market for attention, acquisition, use, or consumption that might satisfy a want or need".*

It includes physical objects, services, places, organizations, and ideas. Pengertian yang dimaksud adalah bahwa suatu produk atau barang diciptakan dan ditawarkan ke pasar untuk dapat memenuhi kebutuhan pasar dan dari produk tersebut pasar atau konsumen mendapatkan kepuasan.

Kaitan pengertian produk dengan produk wisata ialah produk wisata merupakan suatu produk yang nyata, produk ini merupakan suatu rangkaian jasa yang tidak hanya mempunyai segi-segi yang bersifat ekonomis, tetapi juga yang bersifat social, psikolo*GIS* dan alam, walaupun produk wisata itu sendiri sebagian besar dipengaruhi oleh tingkah laku ekonomi, dikemukakan oleh Gamal Suwantoro dalam *Dasar-Dasar Pariwisata* (2004:48).

Lalu Ciri-ciri produk wisata diuraikan oleh Gamal Suwantoro dalam *Dasar-Dasar Pariwisata* (2004:48) yaitu :

1. Hasil atau produk wisata tidak dapat dipindahkan. Karena itu dalam penjualannya tidak mungkin produk itu dibawa kepada konsumen. Sebaliknya, konsumen (wisatawan) yang harus dibawa ketempat dimana produk itu dihasilkan. Hal ini berlainan dengan industri barang dimana hasil atau produknya dapat dipindahkan kemana barang tersebut di perlukan oleh konsumen.
2. Produksi dan konsumsi terjadi pada tempat dan saat yang sama. Tanpa adanya konsumen yang membeli produk atau jasa maka tidak akan terjadi proses

produksi. Produk wisata tidak menggunakan standar ukuran fisik tetapi menggunakan standar pelayanan yang didasarkan atas suatu kriteria tertentu.

3. Konsumen tidak dapat mencicipi atau mencoba contoh produk itu sebelumnya, bahkan tidak dapat mengetahui atau menguji produk itu sebelumnya.
4. Hasil atau produk wisata itu banyak tergantung pada tenaga manusia dan hanya sedikit yang mempergunakan mesin.
5. Produk wisata merupakan usaha yang mengandung resiko besar.

Middleton (2001:122) memberikan pengertian produk wisata lebih dalam yaitu"*The tourist products to be considered as an amalgam of three main components of attraction, facilities at the destination and accessibility of the destination".* Dari pengertian di atas kita dapat melihat bahwa produk wisata secara umum terbentuk disebabkan oleh tiga komponen utama yaitu atraksi wisata, fasilitas di daerah tujuan wisata dan aksesibilitas.

1. Atraksi

Menurut Suwena (2010: 88), atraksi atau obyek daya tarik wisata (ODTW) merupakan komponen yang *SIG*nifikan dalam menarik kedatangan wisatawan. Hal yang dapat dikembangkan menjadi atraksi wisata disebut dengan modal atau sumber kepariwisataan (tourism resources). Modal atraksi yang menarik kedatangan wisatawan ada tiga, yaitu 1) Natural Resources (alami) seperti gunung, danau, pantai dan bukit; 2) atraksi wisata budaya seperti arsitektur rumah tradisional di desa, situs arkeologi, seni dan kerajinan, ritual, festival, kehidupan masyarakat sehari-hari, keramahtamahan, makanan; dan 3) atraksi buatan seperti acara olahraga, berbelanja, pameran, konferensi dan lain-lain.

Modal kepariwisataan menurut Suwena (2010: 89) dapat dikembangkan menjadi atraksi wisata di tempat modal wisata ditemukan (in situ) dan di luar tempatnya yang asli (ex situ). Atraksi wisata dibedakan lagi menjadi atraksi penahan dan atraksi penangkap wisatawan.

Elemen-elemen di dalam suatu atraksi wisata yang secara luas menentukan pilihan konsumen dan mempengaruhi motivasi wisatawan untuk data berkunjung ke suatu tempat. Adapun atraksi wisata yang diatawarkan di Kabupaten Luwu Timur sebagai berikut:

Deskripsi Potensi Wisata Kuliner Berbahan Baku Lokal di Kabupaten Luwu Timur

No.	Jenis	Nama	Deskripsi	Asal
1.	Minuman	Jus Dengen	Rasanya masam sekilas rasanya seperti jus markisa, kaya akan vitamin C, E dan A, mengandung kalsium, seain dibuat jus buah ini juga dimanfaatkan untuk jadi bumbu dapur dan selain.	Sorowako
		Pongasi	Minuman beralkohol dari wokeno (tuak dari nira pohon aren dan kelapa).	Sorowako
2.	Olahan Laut	Winalu Botini	Ikan botini	Sorowako
		Winalu Ateno	Hati ikan botini	Sorowako
		Bungka Olo	Kepiting masak asam	Sorowako
		Dapa Opudi	Ikan asap Opudi	Sorowako
		Winalu meti	pepes Tiram	Sorowako
		Gami Kolame	sambal rawit dengan campuran udang endemik danau Matano	Sorowako
		Pacco	Berbahan dasar Ikan mentah ukuran kecil, daging dipisahkan darui tulang dan dilumuri lombok, jeruk nipis, garam,	

			kelapa goreng, ditambah dengan jantung pisang yang diiris halus.	
3.	Olahan beras	Pewo	Beras ketan putih atau hitam yang dimasukkan kedalam bambu yang dilapisi daun pisang, diberi santan dan kemudian dibakar.	Sorowako
		Winalu	Beras biasa yang dibungkus daun khusus yang disebut Lewe Powalu kemudian dimasukkan kedalam bambu agak besar, diberi air dan kemudian dibakar.	Sorowako
		Wokeno	tape manis yang terbuat dari beras ketan hitam	Sorowako
4.	Olahan sayur	Binalo	Lauk pauk terbuat dari olahan batang pisang, daging kerbau, daging sapi, jeroan, kelapa parut, bumbu kemudian dimasukkan kedalam bamboo untuk selanjutnya dibakar bersama pewo dan Winalu.	Sorowako
		Barobbo	Jagung, Ayam (goreng dan suwir-suwir) atau udang, Bawang merah, Bawang putih, Merica, Bayam atau kangkung atau sawi, dan Daun sup. Bisa juga diberi Pelengkap seperti Bawang goring, Cabai, ditambah jeruk nip	

		Lawa	Terbuat dari sayur pakis yang masih mudah dicampur dengan kelapa gorng yang telah dirumbuk, Lombok, garam, jeruk nipis dan penyedap rasa
5.	Olahan Sagu	Kapurung	Berbahan dasar sagu, makanan berkuah dengan rasa sedikit asam namun sangat menyegarkan disantap dengan ikan dan sayur.
		Dange	Dange adalah sagu berbentuk lempengan pipih yang jika dimakan sndirian akan terasa hambar dan agak keras, oleh karena itu harus makan bersama kuah ikan atau sayur.

2. Aksebilitas

Menurut Sunaryo (2013: 173), aksesibilitas pariwisata dimaksudkan sebagai "segenap sarana yang memberikan kemudahan kepada wisatawan untuk mencapai suatu destinasi maupun tujuan wisata terkait". Menurut French dalam Sunaryo (2013: 173) menyebutkan faktor-faktor yang penting dan terkait dengan aspek aksesibilitas wisata meliputi petunjuk arah, bandara, terminal, waktu yang dibutuhkan, biaya perjalanan, frekuensi transportasi menuju lokasi wisata dan perangkat lainnya. Elemen-elemen ini adalah yang mempengaruhi biaya, kelancaran dan kenyamanan terhadap seorang wisatawan yang akan menempuh suatu atraksi.

Jumlah transportasi penunjang dalam kepariwisataan di Kabupaten Luwu Timur

Tahun	Motor	Mobil barang	Mobil penumpang	Bus	Kendaraan khusus
2016					**-**
2017	18.080	695	555	29	-
2018	39.898	2.935	4.361	170	91

Sumber: Hasil analisis data BPS Lutim tahun 2016-2018.

Berdasarkan tabel diatas sejak tahun 2016-2018 terjadi kenaikan jumlah kendaran yang cukup *SIG*nifikan. Hal ini jelas sangat mendukung dalam kegiatan kepariwisataan sehingga dapat memudahkan mobilitas para wisatawan untuk menuju lokasi wisata.

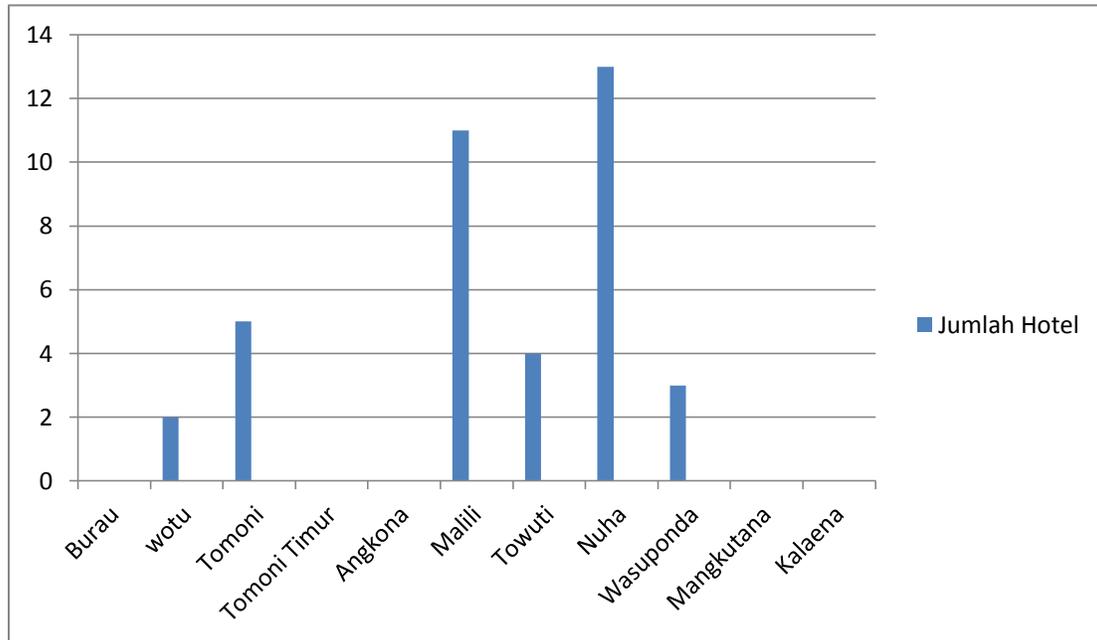
3. Amenitas

Sugiama (2011) menjelaskan bahwa amenitas meliputi "serangkaian fasilitas untuk memenuhi kebutuhan akomodasi (tempat penginapan), penyediaan makanan dan minuman, tempat hiburan (entertainment), tempat-tempat perbelanjaan (retailing) dan layanan lainnya". French dalam Sunaryo (2013: 173) memberikan batasan bahwa amenitas bukan merupakan daya tarik bagi wisatawan, namun dengan kurangnya amenitas akan menjadikan wisatawan menghindari destinasi tertentu.

Terdapat unsur-unsur di dalam suatu atraksi atau berkenaan dengan suatu atraksi yang memungkinkan pengunjung untuk menginap dan dengan kata lain untuk menikmati dan berpatisipasi di dalam suatu atraksi wisata. Hal tersebut meliputi :

1. Akomodasi meliputi hotel, desa wisata, apartment, villa, caravan, hostel, guest house, dan sebagainya.
2. Restoran, meliputi dari makanan cepat saji sampai dengan makanan mewah.
3. Transportasi di suatu atraksi, meliputi taksi, bus, penyewaan sepeda dan alat ski di atraksi yang bersalju.
4. Aktivitas, seperti sekolah ski, sekolah berlayar dan klub golf.
5. Fasilitas-fasilitas lain, misalnya pusat-pusat bahasa dan kursus keterampilan.
6. Retail Outlet, seperti toko, agen perjalanan, souvenir, produsen camping.

7. Pelayanan-pelayanan lain, misalnya salon kecantikan, pelayanan informasi, penyewaan perlengkapan dan kebijaksanaan pariwisata.

Jumlah Akomodasi Hotel menurut Kecamatan di Kabupaten Luwu Timur

Dari diagram diatas diketahui bahwa Jumlah Akomodasi Hotel menurut Kecamatan di Kabupaten Luwu Timur paling banyak terdapat dikecamatan Nuha sekitar 13 hotel. Hal ini dikarenakan dikecamatan ini terdapat banyak spot wisata yang ditawarkan seperti wisata danau dan kuliner. Sedangkan ada beberapa kecamatan yang tidak memiliki hotel padahal cukup potensial dibidang pariwsatanya. Kecamatan tersebut antara lain Kecamatan Burau, Kecamatan Tomoni Timur, Kecamatan Angkona, Kecamatan Mangkutana dan Kecamatan Kalaena.

Jumlah Akomodasi Hotel di Kabupaten Luwu Timur 2016-2018

Tahun	Bintang 1	Bintang 2	Bintang 3	Bintang 4	Bintang 5	Akomodasi lainnya
2016	-	3	-	-	-	35
2017	-	3	-	-	-	38
2018	-	3	-	-	-	38

Analisis data BPS Kabupaten Luwu Timur 2016-2018.

Berdasarkan hasil Survei Perusahaan/Usaha Jasa Akomodasi pada tahun 2016, Luwu Timur memiliki3 hotel bintang 2 dan 35 akomodasi lainnya. Kecamatan Nuha memiliki sarana akomodasi terbanyak yaitu 13 unit. jika diperhatikan dari tabel diatas tidak terjadi kenaikan terhada jumlah hotel berbintang yang ada di Kabupaten Luwu Timur, keniakan hanya terjadi pada akomodasi lainnya seperti rumah penginapan atau wisma. Hal ini menegaskan bahwa pemerintah perlu untuk mencari investor yang mau membangun hotel berbintang sehingga dapat memberikan kenyamaan bagi wisatawan yang berkunjung.

Rata-rata Lama Menginap Tamu Asing dan Tamu Domestik Menurut Bulan di Kabupaten Luwu Timur 2017

Bulan	Tamu asing	Tamu domestik
Januari	6	2
Februari	-	1
Maret	3	1
April	1	1
Mei	3	1
Juni	3	1
Juli	2	1
Agustus	2	1
September	7	2
Oktober	2	1
November	4	1
Desember	-	1

Sumber: Data BPS Kabupaten Luwu Timur tahun 2017.

Dari tabel diatas maka dapat disimpulkan Rata-rata Lama Menginap Tamu Asing dan Tamu Domestik Menurut Bulan di Kabupaten Luwu Timur 2016 cukup rendah hanya pada bulan September saja tingkat hunian cukup tinggi. Dinas pariwisata dan pelaku usaha dalam hal ini perlu untuk meenemukan formalasi baru yang memberikan nilai tawar tinggi terhadap pariwisata sehingga wistawan dapat tinggal lebih lama. Diperlukan adanya pariwisata yang terintegrasi satu sama lain sehingga memudahkan wsiatawan baik itu wistawan asing maupun domestik.

Persentase Tingkat Penghunian Kamar Hotel dan Akomodasi Lainnya Menurut Jenis Hotel dan Bulan di Kabupaten Luwu Timur 2017

Bulan	Hotel Berbintang	Hotel Non Berbintang
Januari	10,92	24,19
Februari	12,24	19,97
Maret	5,36	23,42
April	1,73	24,34
Mei	5,26	22,83
Juni	14,72	20,79
Juli	6,21	15,70
Agustus	6,25	12,86
September	7,20	34,97
Oktober	7,24	20,57
November	11,29	21,61

Desember	9,71	21,63

Sumber: Data BPS Kabupaten Luwu Timur tahun 2017.

Dari tabel diatas terlihat bahwa wisatawan lebih memilih untuk menginap dihotel non berbintang, belum diketahui secara pasti alasan mengapa mereka hal tersebut. Pada Bulan Januari, Juni dan November persentase tingkat penghunian kamar hotel dan akomodasi lainnya cukup tinggi disbanding dengan bulan lainnya.

B. Promosi wisata

Promosi yang berdaya guna adalah salah satu teknik yang berhasil menerobos selera dan keinginan orang-orang, menciptakan citra yang mampu mempengaruhi sejumlah orang-orang yang ingin mengenalkan dirinya sendiri melalui citra tersebut. (Salah Wahab, 1988:28).

Berkembangnya industri pariwisata dan kentalnya budaya yang ada sehingga melekat di hati masyarakat sekitar. Untuk menjadikan sebuah daerah berkembang industri pariwisatanya, suatu daerah harus mempunyai lebih dari sebuah objek pariwista, yang tentunya menjadikan sebuah aset pemasukan bagi daerah. Aset yang dimiliki Kabupaten Luwu Timur cukup banyak antara lain wisata alam, wisata belanja, wisata buatan, wisata sejarah dan wisata kuliner. Wisata kuliner merupakan salah satu aset Kabupaten Luwu Timur yang sudah tidak asing lagi bagi wisatawan akan tetapi aset ini perlu perbaikan, pengembangan, dimanfaatkan dan dilestarikan. Dengan demikian perlu upaya-upaya pelestarian dan pengembangan di dalam wisata kuliner, sesuai dengan norma-norma dan nilai budaya yang berlaku di Kabupaten Luwu Timur. Wisata kuliner Kabupaten Luwu Timur dapat mempengaruhi perkembangan pariwisata Kabupaten Luwu Timur. Selain jenis wisata yang sudah ada wisata kuliner dapat di sejajarkan dengan wisata yang lain.

Kebijakan izin usaha pada umumnya dikeluarkan oleh institusi pemerintah tingkat daerah. Peraturan atau kebijakan setiap daerah dapat berbeda-beda sesuai keadaan daerahtersebut. Sebelum mendapatkan izin, pada umumnya terdapat beberapa syarat terkaitstandardisasi sebuah usaha, terutama usaha bidang kuliner, seperti standar pelayanan, kebersihan, operasional, dan sebagainya.

Salah satu media pengembangan usaha pada bidang kuliner dapat menggunakan konsep waralaba. Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 7 Tahun 2013 tentang Pengembangan Kemitraan Dalam Waralaba Untuk Jenis Usaha Jasa Makanan dan Minuman telah mengembangkan konsep waralaba agar menciptakan lingkungan usaha dengan sistem waralaba yang lebih kondusif, terutama untuk pengembangan usaha kecil dan menengah. Peraturan ini dilatarbelakangi oleh perkembangan dan pertumbuhan waralaba jenis usaha makanan dan minuman yang *SIG*nifikan. Peraturan ini pun diharapkan mampu mempromosikan produk-produk domestik dengan adanya penetapan kewajiban penggunaan bahan baku dan peralatan dari dalam negeri (Lazuardi & Triady, 2015: 54).

1. Daya Saing Kuliner

Jika ditinjau dari aspek laju pertumbuhan unit usaha, kuliner memiliki nilai rata-rata pertumbuhan(1.48%) yang berada di atas nilai rata-rata industri kreatif (0.98%) dan nasional (1.05%). Halini menandakan industri kuliner memiliki perkembangan yang baik dari sisi pertumbuhanbisnis, sehingga mampu menarik orang untuk membuka usaha di bidang kuliner. Namun, laju pertumbuhan unit usaha ini tidak sebanding dengan laju pertumbuhan tenaga kerja subsektor kuliner (0.26%) yang justru berada jauh di bawah rata-rata pertumbuhan tenaga kerja industry kreatif (1.09%) maupun nasional (0.79%), kondisi ini menunjukkan bahwa unit usaha yang tumbuh memang berada pada tingkat kecil dan menengah yang tidak menyerap banyak tenaga kerja (Lazuardi & Triady, 2015: 50-51).

Pada dasarnya Indonesia memiliki potensi yang sangat besar untuk memilki daya saing yang tinggi. Hal ini dikarenakan Indonesia memilki beraneka ragam kuliner tradisional yang sangat menarik jika mampu dikemas dan disajikan sesuai dengan kondisi saat ini ataupun kondisi internasional. Salah satu buktinya adalah ditetapkannya rendang, nasi goreng, dan sate sebagai makanan terenak di dunia versi CNN. Hal inilah yang perlu dikembangkan, menciptakan cara yang kreatif dalam mengembangkan kuliner Indonesia tanpa menghilangkan cita rasa aslinya. Selain itu, saat ini minat dan antusiasme masyarakat terhadap dunia kuliner semakin tinggi, sehingga hal ini bisa dijadikan momen yang tepat untuk meningkatkan daya saing industri kuliner Indonesia.

2. Potensi dan Permasalahn Pengembangan Kuliner

Di Indonesia ini terdapat sekitar 300 etnis yang memiliki keragaman kuliner, namun hanya 10% saja yang baru digarap. Kekayaan ini dapat dijadikan sebagai senjata utama untuk menghasilkan kreasi dalam subsektor kuliner. Masakan tradisional Indonesia harus mampu muncul ke permukaan sehingga dikenal oleh masyarakat luas, tidak saja hanya menjadi masakan daerah yang disajikan di rumah, namun mampu menjadi daya tarik suatu daerah. Faktor kreativitaslah yang diperlukan dalam mengangkat masakan tradisional ini sehingga mampu memiliki nilai tambah untuk dipasarkan.

Indonesia memliki potensi yang tak ternilai harganya dalam hal warisan kuliner nusantara. Setiap daerah memiliki keunikan tersendiri yang sangat potensial untuk terus dikembangkan. Beberapa aspek yang menjadi nilai utama dari keberagaman sumber daya alam dan budaya kuliner Indonesia adalah:

a) Kekayaan ragam masakan tradisional yang sangat bervariasi
b) Produk kuliner yang memiliki nilai-nilai budaya yang dapat dijadikansebagai sumber inspirasi dalam mencipatkan kreasi
c) Kekayaan cita rasa makanan Indonesia
d) Kekayaan dan keragaman komoditas bahan baku kuliner Indonesia yang bisa diolah dengan kreasi baru
e) Keunikan penyajian makanan Indonesia yang sangat menarik dan bahkan memiliki cerita dibalik setiap cara penyajian
f) Beberapa masakan tradisional Indonesia mendapatkan pengakuan Internasional (Lazuardi & Triady, 2015: 60).

BAB II

KULINER LUWU TIMUR SEBAGAI DAYA TARIK

C*ulinary tourism* (wisata kuliner) merupakan relatif baru di dunia industri pariwisata, buktinya tampak dimana wisata kuliner mulai berkembang sejak tahun 2001, dimana seorang Erik Wolf selaku Presiden Ikatan Wisata Kuliner Internasional mengesahkan di atas selembar kertas putih mengenai lahirnya Ikatan tersebut *(Internatioal Culinary Tourism Association*). Sepanjang tahun 2001, perakademian pariwisata di seluruh dunia telah mengadakan penelitian yang lebih serius akan wisata kuliner. Namun demikian, badan penelitian sangat khawatir kalau penemuan tersebut merupakan suatu jalan untuk jalannya usaha dunia. Nyatanya, seorang peneliti Lucy Long, dari Universitas Bowling Green di Ohio (USA) yang pertama kali mencetuskan kata - kata wisata kuliner di tahun 1998.

Kemudian di tahun 2001 di bawah kepemimpinan kelompok industri penasihat, Erik Wolf menemukan International Culinary Tourism Association (ICTA). ICTA terbentuk setiap tahunnya dengan sejumlah anggota dan dirancang dengan berbagai penawaran akan beragam program mengenai kuliner. Pada tahun 2006, ICTA menciptakan sebuah Institut Wisata Kuliner Internasional, yang mengutamakan pendidikan dan pelatihan akan berbagai program yang ada di dalam komponen ICTA. Kemudian, di awal tahun 2007, mulai menyediakan beberapa solusi untuk pengembangan wisata kuliner untuk menghadapi meningkatnya jumlah permintaan akan industri ini bagi petunjuk dan kepemimpinan dalam pengembangan dan pemasaran wisata kuliner.

Wisata kuliner dapat diartikan sebagai suatu pencarian akan pengalaman kuliner yang unik dan selalu terkenang dengan beragam jenis, yang sering dinikmati dalam setiap perjalanan , akan tetapi bisa juga kita menjadi wisatawan kuliner di rumah sendiri. (*Culinary Tourism is defined as the pursuit of unique and memorable culinary experience of all kinds, often while travelling, but one can also be a culinary tourist at home*.)

Wisata kuliner tidak termasuk ke dalam wisata pertanian. Meskipun di dalamnya masakan terdapat unsur pertanian. Pertanian dan masakan merupakan satu hubungan yang tak mungkin dapat dipisahkan, namun tetap merupakan dua kata yang sangat berbeda. Wisata pertanian (*agritourism*) merupakan bagian dari wisata pedesaan (*rural tourism*), sedangkan santapan / masakan (*cuisine*) merupakan bagian dari dari wisata budaya (*cultural tourism*), dan sebagai masakan maka ia merupakan manifestasi/wujud dari budaya itu.

Wisata kuliner (*culinary tourism*), meliputi berbagai pengalaman akan beragam kuliner. Wisata kuliner melebihi dari tuntunan makan malam dan restoran akhir pekan. Akan tetapi wisata kuliner meliputi beberapa unsur yaitu : kursus memasak, buku panduan memasak dan toko-toko penjual perkakas dapur, tur kuliner (*culinary tours*) dan pemandu wisata, media kuliner dan buku panduan, pemborong makanan untuk pesta/katering, penyalur anggur (*wineries*), pengusaha dan penanam tumbuhan pangan, atraksi kuliner seperti festival jajanan yang diadakan suatu produk.

Menurut Sumantri (2010), makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan membutuhkan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Oleh karena itu makanan merupakan kebutuhan pokok yang harus dipenuhi. Pada dasarnya makanan dipengaruhi oleh ketersediaan bahan mentah dari alam sekitar, sehingga setiap daerah memiliki ciri khas makanannya masing-masing. Menurut Harmayani, Santoso, dan Gardjito (2017), makanan tradisional adalah makanan yang diolah dari bahan pangan hasil produksi setempat, dengan proses yang telah dikuasai masyarakat dan hasilnya adalah produk yang citarasa, bentuk dan cara makannya dikenal, dan menjadi ciri khas kelompok masyarakat tertentu.

Menurut Bondan Winarno (2008) industri kuliner di Indonesia memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi destinasi wisata bagi para wisatawan mancanegara maupun lokal karena keragaman makanan dan minumam khas yang ada disetiap daerah. Kuliner khas Indonesia sangat beragam. Selain dari sisi harga makanan dan minumam yang ada di dalam negeri ini lebih terjangkau dibandingkan dengan makanan luar negeri. Negara tetangga seperti Singapora, Malaysia dan

Thailand sudah lebih dahulu mempopulerkan kulinernya. Contohnya di Singapura ada tempat bernama Clark Quay dimana orang bisa makan dengan nyaman dan kualitas makanan serta penyajian yang terbaik. Kuliner Thailand seperti Tom Yam sudah dikenal baik oleh wisatawan yang datang maupun di luar Thailand.

Kuliner memiliki potensi cukup besar. Menurut laporan Dinas Perindustrian dan Perdagangan, bisnis oleh-oleh di jalanan saat ini, mengalami kenaikan sebesar 20%-25%. Pertumbuhan ekonomi secara umum hanya mengalami kenaikan dengan kisaran 3%. Karena itu pakar ekonomi optimis dalam tahun-tahun ke depan, pusat jajanan akan semakin cerah. Kini kegiatan masak-memasak tidak dipandang sebagai pekerjaan rumah tangga. Tidak harus perempuan yang meracik berbagai bumbu dan sayuran. Kesuksesan para pebisnis di bidang kuliner membuka celah baru bagi para peminat kuliner dan calon wirausahawan yang bergerak di bidang makanan/masakan. Kata-kata “Wisata Kuliner” dengan sendirinya membuktikan bahwa segala hal yang berhubungan dengan masak-memasak dan kuliner mendapat perhatian tersendiri di kalangan masyarakat.

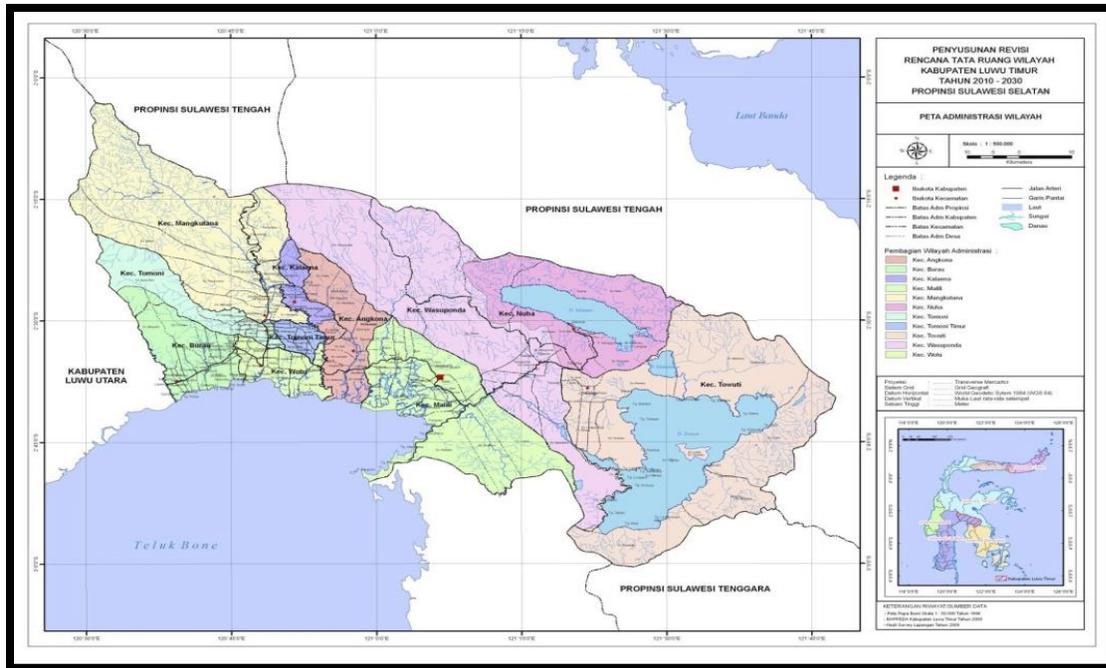
Beragam acara televisi dan artikel majalah berlomba-lomba membahas segala yang unik tentang kuliner. Di sisi lain, banyak anak muda yang memilih *culinary course* atau *culinary school*, hal tersebut tidak terlepas dari perkembangan trend yang mulai booming tentang kuliner. Banyak anak muda yang awalnya menganggap masak-memasak hanya sekedar hobi, kini mulai tergugah untuk terjun mendalami ilmu memasak secara akademis. Namun, selain dipengaruhi oleh trend itu sendiri, banyak juga yang berpandangan bahwa peluang bisnis kuliner sangat menjanjikan. Trend masak-memasak tidak terlepas dari pergeseran nilai budaya yang berhubungan dengan gender. Dulu dapur selalu diidentikkan dengan pekerjaan perempuan, kini telah berubah haluan seiringdengan pergeseran nilai tersebut dan hal ini malah diidealisasikan dan dikonstruksi secara sosial. Pekerjaan rumah tangga yakni masak-memasak tidak hanya menjadi milik perempuan, lelaki juga tidak sedikit yang tertarik dengan kegiatan memasak (Wijaya, 2009).

Nusantara ini terkenal dengan ragam makanan khasnya yang unik dan bercita rasa eksotik. Sdah menjadi gal yang lazim jika kita bertanya-tanya tentang suatu daerah, lalu pertanyaan yang muncul kemudian adalah menegnai makanan khas daerah tersebut. Di

Kabupaten Luwu Timur setidaknya ada empat makanan khas yakni kapurung, dange, lawa pakis dan pocco.

Kabupaten Luwu Timur merupakan kabupaten yang berbatasan dengan dua propinsi yaitu Propinsi Sulawesi Tenggara Tengah di sebelah utara dan timur dan Propinsi Sulawesi Tenggara di sebelah selatan. Selain itu Kabupaten Luwu Timur juga berbatasan langsung dengan laut yaitu dengan Teluk Bone di sebelah selatan. Kabupaten Luwu Timur terletak di sebelah selatan garis khatulistiwa di antara 2°03'00" - 2°03'25" Lintang Selatan dan 119°28'56" - 121°47'27" Bujur Timur. Kabupaten Luwu Timur merupakan kabupaten paling timur di Propinsi Sulawesi Selatan. Adapun batas-batas wilayah administrasi Kabupaten Luwu Timur sebagai berikut;

- Sebelah Utara berbatasan dengan Kabupaten Poso, Provinsi Sulawesi Tengah
- Sebelah Timur berbatasan dengan Kabupaten Morowali, Provinsi Sulawesi Tengah
- Sebelah Selatan berbatasan dengan Teluk Bone, Kabupaten Kolaka, Provinsi Sulawesi Tenggara
- Sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Luwu Utara, Provinsi Sulawesi Selatan.

Malili merupakan Ibukota Kabupaten Luwu Timur. Luas wilayah Kabupaten Luwu Timur tercatat 6.944,88 km^2 atau sekitar 11,14% dari luas wilayah Propinsi Sulawesi Selatan. Kecamatan terluas adalah Kecamatan Towuti yang mencapai 1.820,48 km^2 atau sekitar 26,21% dari luas wilayah Kabupaten Luwu Timur. Pembagian wilayah dan peta administrasi berdasarkan kecamatan sebagai berikut:

Akhir tahun 2017, wilayah administrasi Kabupaten Luwu Timurterdiri dari 11 (sebelas) wilayah kecamatan dengan Kecamatan Towuti tercatat memiliki wilayah paling luas yaitu 1.820,48 km^2 atau 26,21 persen dari total luas wilayah Kabupaten Luwu Timur, sedangkan Kecamatan Kalaena memiliki luas terkecil, yaitu 41,98 km^2 atau 0,60 persen dari total luas wilayah Kabupaten Luwu Timur.

Rata-rata curah hujan secara keseluruhan untuk Kabupaten Luwu Timur pada tahun 2017 adalah sebesar 289,25 mm, dengan rata-rata hari hujan sebanyak 20 hari per bulan. Kondisi topografi mempengaruhi aspek pemanfaatan lahan di Kabupaten Luwu Timur. Sebagian besar wilayah Kabupaten Luwu Timur merupakan daerah yang bertopografi pegunungan dan beberapa tempat yang merupakan daerah pedataran hingga rawa-rawa. Kondisi datar sampai landai terdapat pada semua wilayah kecamatan dengan yang terluas di Kecamatan Angkona, Burau, Wotu, Malili dan Mangkutana. Sedangkan kondisi bergelombang dan bergunung yang terluas di Kecamatan Nuha, Mangkutana dan Towuti.

Adapun dalam spasial kemiringan lereng di wilayah Kabupaten Luwu Timur yakni dikategorikan ke dalam kelerengan 0-8%, 8-15%, 15-25%, 25-40% dan di atas 40% dimana dapat dilihat pada “Peta Kemiringan Lereng Kabupaten Luwu Timur“

bahwa wilayah dengan kelerengan 15-25% merupakan kategori kemiringan lereng yang paling dominan di wilayah Kabupaten Luwu Timur.

Kabupaten Luwu Timur memiliki 5 danau dan 14 sungai. Danau yang terdalam adalah Danau Matano (589 m) yang berada di Kecamatan Nuha. Danau terluas adalah Danau Towuti (585 km2) yang terletak di Kecamatan Towuti. Sungai terpanjang di Luwu Timur adalah sungai Bambalu dengan panjang 15 km.

Sagu merupakan tanaman yang dikenal di nusantara serta tumbuh didaerah Sulawesi terutama di Luwu. Sagu memiliki nilai filosofis berupa nilai social kekeluargaan atau kekerabatan. Sagu juga sebagai cadangan pangan sumber makanan dan usaha lainnya. Sagu telah dibudidayakan sejak abad ke-7 dan makin menyebar setlah abad ke-15 sagu berasal dari Maluku (Melamba, 2013:114). Adanya kontak dagang antara kerajaan Luwu dan Maluku memungkinkan pertukaran komoditas dan kebudayaan sehingga sagu dapat diterima di Luwu dan menjadi panganan pokok.

Tanaman sagu yang memiliki nama latin *Metroxylon sp* tumbuh subur dalam hutan-hutan sagu yang tersebar di wilayah Maluku. Pohon sagu memerlukan masa hidup 8-12 tahun sebelum dapat dipanen. Panen dilakukan dengan cara menebang batang pohon sagu dan mengekstrak pati dari empulur batang. Tunas baru yang telah tumbuh siap menggantikan pohon yang dipanen.

Sagu memiliki potensi yang besar dalam memenuhi kebutuhan diversifikasi pangan. Tanaman ini juga hanya cukup ditanam sekali, dan setelah 12 tahun akan terus menerus dapat dipanen, tanpa perlu membuka lahan untuk penanaman baru. Sagu juga tidak perlu pupuk, pestisida dan lain-lain upaya budidaya seperti lazimnya pertanian modern. Kalau hal ini bisa dilakukan, sebenarnya akan terjadi revolusi produksi karbohidrat secara murah dan massal, sebab tidak ada tanaman yang mampu menghasilkan karbohidrat semurah dan semassal sagu (Astuti, 2008).

Di Sulawesi Selatan terdapat cukup banyak sagu pada beberapa kabupaten. Kawasan Luwu Raya (Luwu, Luwu Utara dan Luwu Timur) merupakan kabupaten yang memiliki potensi yang besar untuk pengembangan sagu. Kabupaten Luwu Timur memiliki wilayah potensi lahan yang sangat luas, dimana sagu tidak hanya dibudidayakan tetapi tumbuh

dengan sendirinya. Dengan budidaya yang dilakukan dengan baik nantinya bisa menjadikan sagu di Sulawesi Selatan berkembang dengan baik dan maksimal (Jumadi, 1989).

A. Kapurung

Sagu tidak hanya semata-mata sebagai makanan pokok saja, tetapi sagu juga merupakan sumber Informasi budaya manusianya yang merupakan suatu kolektifitas (kelompok) yang menyatakan identitas (jati dirinya). Kabupaten Luwu Timur kaya akan kekayaan alam kesaguannya sehingga konsep (pengetahuan) masyarakatnya tentang pengetahuan infrastruktur dan pengolahan pangan dari sagu secara bervariasi dengan jenis dan bentuknya merupakan pengetahuan yang dimiliki secara ekologis. Tidak hanya makanan, tetapi perilaku atau kebiasaan pengolahan sagu menjadikan ciri pembeda dari kolektifitas (kelompok) yang lainnya.

Tradisi yang dituturkan secara lisan dengan leksikon-leksikon kesaguan secara turun-temurun secara tradisional telah membentuk sebuah pengetahuan kuliner yang menjadi sebuah kebiasaaan (membudaya) dalam masyarakatnya dan merupakan makanan rakyat yang diajarkan secara lisan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Transmisi budaya lisan tentang cara mengolah bahan sagu sampai menjadi aneka kuliner.

Tradisi yang dituturkan secara lisan dengan leksikon-leksikon kesaguan secara turun-temurun secara tradisional telah membentuk sebuah pengetahuan kuliner yang menjadi sebuah kebiasaaan (membudaya) dalam masyarakatnya dan merupakan makanan rakyat yang diajarkan secara lisan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Transmisi budaya lisan tentang cara mengolah bahan sagu sampai menjadi olahan kuliner seperti kapurung, dange, lanya, ongol-ongol dan cendol.

Cara penuturan dan penularan pengetahuan tentang pembuatan makanan dari sagu juga termasuk dalam kajian folklor. Seperti dijelaskan sebelumnya bahwa sagu merupakan sumber makanan rakyat yang sudah lama dikenal oleh masyarakat yang daerahnya merupakan penghasil sagu. Sagu merupakan makanan rakyat sebab sumber makanannya diperoleh dari tanaman. Olahan makanan yang terbuat dari sagu dengan cara pengolahannya maupun resepnya berasal dari kebiasan dan tradisi masyarakat yang diturunkan dan ditularkan (tranmisikan) secara lisan dari turun-temurun. Subtansinya adalah sagu merupakan makanan rakyat karena bersifat sederhana (penyajiannya apa adanya).

Dapat dicermati secara baik bahwa ciri khas olahan sagu secara tradisi oleh masyarakat Luwu Timur khususnya terdapat dua jenis olahan, yaitu dengan menggunakan sagu basah dan sagu setengah basah (kering) dengan cara disiram dengan air panas (mendidih) dan dibakar. Hal ini tampak mengandung makna dan sekaligus sebagai penunjuk bahwa nenek moyang dulu sebagai penghasil resep sekaligus sebagai masyarakat yang mengonsumsi hasil masakannya dari hasil hutan (kebun) sagu.

Pada masakan tradisi yang disiram dengan air panas (mendidih) pada aci sagu memberikan informasi bahwa masyarakat Luwu Timur merupakan masyarakat yang tingkat pengetahuannya sangat tinggi dengan teknologi sederhana. Karena proses pemasakan dengan air panas merupakan pengetahuan yang tinggi sebab memperhatikan tingkat kematangan menjadi ukuran. Sedangkan untuk olahan sagu setengah basah (kering) dengan cara dibakar merupakan sebuah inovasi teknologi tradisi yang juga cukup tinggi tingkat pengetahuannya. Hal ini menggambarkan bahwa masyarakat Luwu Timur merupakan masyarakat yang memiliki tingkat kecerdasan tinggi dalam mengolah sagu.

Sagu yang diolah menjadi makanan baik itu kapurung, dange, lanya, ongol-ongol dan cendol merupakan sebuah aktifitas kebudayaan yang diturunkan sejak nenek moyang mereka sampai generasi saat ini. Kebiasaan mengolah sagu merupakan sebuah tradisi yang dituturkan secara lisan dari generasi ke generasi sampai saat ini. kondisi inilah yang membuat masyarakat (suku-suku) penghasil sagu memiliki tingkat pengatahuan dan pemanfaatannya sangat tinggi.

Makanan pokok masyarakat Luwu selain beras. Pada zaman dahulu, kapurung atau ada juga menyebutnya *bugalu/pogalu* lebih diutamakan dari nasi (beras). Kapurung atau *bugalu* terbuat dari dari bahan sagu yang telah disiram dengan air panas. Bentukmya menyerupai gel, dicetak dalam bentuk bulat-bulat kecil (Anwar,2006:129).

Untuk mendapatkan sagu, orang Luwu biasanya melakukan *Massambe*. *Massambe* adalah proses pengolahan sagu dimulai dari mengolah bahan mentah (sagu yang masih dalam bentuk batang) menjadi sagu yang siap diolah menjadi berbagai jenis makanan (Anwar, 2006:240).

Cara membuat kapurung yakni pertama-tama sagu dimasukkan dalam wadah yang agak besar yang diperkirakan jika disiram nanti, sagu tidak tumpah. Lalu sagu tersebut dihancurkan dengan cara meremas-remas dengan menggunakan tangan hingga agak halus. Hal dilakukan agar setelah disiram dengan air panas nantinya larut seluruhnya dan tidak terdapat gumpalan-gumpalan kecil.

Setelah halus, sagu kemudian disiram dengan air mendidih perlahan-lahan sambil diaduk hingga cukup kental, seperti bubur. Cara ini jika yang melakukannya belum begitu mahair biasanya tidak jadi (menjadi sangat encer). Karenanaya biasa digunakan cara keduanya yakni sagu dimasukkan kedalam wadah dan dimasak ditungku atau kompor sambul terus diaduk hingga kekentalannya cukup.Setelah sagu benar-benar kental, kemudian diangkat llau dibuat bulatan-bulatan dengan menggunakan tangkai bambu atau alat lain yang panjangnya sekitar 20 cm. ujung kedua tangkai dimasukkan kedalam bubur sagu Pogalu atau kapurung lalu diputar-putar membentuk bulatan dan langsung dimasukkan kedalam wadah yang telah diisi air dingin yang sebelumnya telah direbus.ini dilakukan agar bulatan pogalu yang telah terbentuk tidak lengket kembali. Kadang-kadang air yang digunakan adalah kuah sayur, ikan, udang atau daging yang telah didinginkan (Anwar, 2006:130).

Selanjutnya setelah bulatan ini telah jadi, tinggal ditambhkan lauk pauk yang berfungsi sebagai buymbu seperti sayur-sayuran, ikan, udang, daging dan sebagainya. Beberapa sayur yang sering dicampurkan dengan kapurung yakni sayur bayam, sayur paku, kangkung dan jantung pisang dll.

Dalam penyajiannya beberapa daerah di Luwu juga berbeda-beda ada yang langsung mencampur semuanya dan ada pula yang memisah-misahkan lauknya (seperti didaerah Masamba). Saat ini model pembuatan dan sajian kapurung telah mengalami banyak penambahan. Misalnya campuran yang digunakan mulai bervariasi, seperti tambahan kacang dll.

Hasil analisis Kimia tepung dan Ampas dari batang sagu

Susunan Analisis Bahan Kering							
Bahan Uji	Penguji	Kadar air	Protein kasar	Lemak	Serta kasar	Abu	BETN
Tepung sagu	Lim, 1997	13,2	1,2	0,4	6,2	4,1	88,2
	FAO,1972	13,1	1,6	0,5	0	0,5	97,7
	Lim, 1967	13,3	1,9	0,4	6,0	3,0	88,7
Ampas dari batang sagu	Jalaluddin, 1970	12,2	3,3	0,3	14,0	5,0	64,6

Dari tabel diatas terlihat bahwa sagu merupakan bahan makanan dengan kandungan karbohidrat mudah larut (BETN) yang sangat tinggi, sedangkan kandungan protein, mineral dan lemak sangat rendah. Dengan kandungan karbohidrat tersebut sagu merupakan sumber makanan yang cukup penting bagi manusia.Perlu ditambahkan pula bahwa setiap 100 g tepung sagu juga mengandung Ca: 11,0 mg; P: 13,0 mg : Fe 1,5 mg : Vitamin B: 0,01 mg. Beberapa macam zat gizi yang essensial bagi tubuh manisia adalah karbohidrat, protein, lemak, beberapa unsur logam dan berbagai macam vitamin telah tersedia pada sagu (Bambang H dan Philipus P, 1992).

Selain itu, ada jenis makanan lain yang dijadikan sebagai identitas di daerah luwu, khusunya di luwu timur yaitu kapurung, makanan ini menyerupai jenis makanan papeda di daerah maluku dan di kendari sulawesi tenggara memiliki nama sinonggi yang asalnya dari sagu didalam prosesnya ditambahkan dengan sayuran serta daging ikan ataupun jenis seafood yang lainnya juga dapat ditambahkan dengan daging ayam, sapi serta bisa juga daging kerbau sesuai dengan kesukaan dari orang yang akan mengkonsumsinya, makanan tradisional ini sudah dikenal didaerah lainnya dan menjadi salah satu menu andalan di restoran ataupun warung yang ternama, hal tersebut diakibatkan oleh perpindahan masyarakat luwu utamanya luwu timur ke berbagai daerah, adapun makanan ini di klasifikasikan secara teori dalam pengertiannya secara internasional masuk kedalam kategori sup, disebabkan karena makanan ini mempunyai kuah atau cairan yang banyak, kapurung ini sangat nikmat bila disajikan dalam keadaan masih panas, dimana kuah bumbu kacang serta rasa yang kaya akan rempah yang pedas akan memberikan

kehangatan di tenggorokan para penikmatnya. Karena terbuat dari sagu, makanan ini jadi sangat mudah dicerna, kenyal dan mengenyangkan.

Bahan-bahan :

1. Sagu asli dan masih segar
2. Aneka sayuran (kangkung, jagung manis muda yang diserut, bunga pisang, yang diiris halus terong ungu yang dikupas dan dipotong2 1 cm, bayam,kacang panjang yang dipotong2 2 cm, daun pakis-kalau ada-)
3. Tomat buah, dipotong kecil memanjang
4. mangga muda diserut
5. Cabai merah diiris serong
6. Ikan teri segar
7. Udang (daging ayam daging sapi bisa menjadi alternatif penggantinya)

Bahan bumbu :

1. Kacang tanah goreng 4 sendok makan
2. Garam
3. Bawang putih
4. Penyedap rasa
5. Cabai merah besar dipotong miring
6. Asam patikalla (buah kecombrang yang digeprek)
7. Merica bubuk secukupnya
8. Sambal
9. Tomat
10. Cabe rawit merah
11. Garam
12. Gula putih ½ sendok teh
13. Jeruk limau

Semua bahan ditumbuk hingga halus, sedang jeruk limau hanya dipotong menjadi dua dan diperaskan airnya kedalam sambal.

Cara membuat kapurung :

Rebus semua sayuran hingga lunak, tiriskan. Buat kaldu ikan: rebus ikan teri atau ikan peda sampai lunak, tambahkan satu sendok teh garam. Pisahkan ikan dan air rebusan (kaldu) ikannya.

Pisahkan duri ikan dan dagingnya, lalu daging ikan disuwir-suwir kasar dan dicampur kembali dengan kaldu tumbuk kacang goreng, bawang putih, garam sampai halus campurkan bumbu dalam kaldu ikan. Masukkan cabe merah besar yang diiris menyerong. Tambahkan

kacang tanah yang telah digoreng dan dihaluskan serta penyedap rasa sesuai selera. Rebus kaldu yang berbumbu hingga mendidih

Buat bola-bola sagu: pastikan alat memasak bersih. Apabila menggunakan sagu segar yang dijual penduduk yang memakan sagu, pastikan sagunya benar-benar segar, bukan sagu yang sudah rusak, karena nanti hasilnya akan berwarna kemerah2an),

1. Siapkan 1 gelas tepung sagu, larutkan dalam 2 gelas air
2. Didihkan 2 gelas air dalam wajan
3. Masukkan adonan sagu perlahan-lahan sambil diaduk terus hingga mengental
4. Angkat
5. Siapkan air matang dingin dalam baskom

Selagi masih panas, ambil satu sendok makan sagu yang mengental, bentuk bulatan dengan bantuan sendok dan jatuhkan dalam air dingin. Lakukan hingga seluruh adonan habis dan tiriskan bola-bola sagu.

Penyajian:

1. Letakkan bola-bola sagu dalam mangkok
2. Hiasi diatasnya dengan irisan tomat, dan udang rebus siram dengan kuah kacang yang telah dibuat
3. Kapurung siap dihidangkan

Kapurung paling enak disantap dingan perasan jeruk nipis atau jeruk purut dan sambal terasi.

Kandungan gizi :

1. Sagu (karbohidrat)
2. Daging ayam, daging sapi, ikan, udang (lemak, protein)
3. Sayur mayur (vitamin, protein dan lain-lain).

Kapurung yang terbuat dari sagu ini sangat mudah dicerna, kenyal dan mengenyangkan. Kuliner yang sudah ada sejak zaman dulu ini biasanya disantap layaknya makanan pokok, namun seiring waktu berjalan, makanan ini tergusur oleh nasi yang menjadi makanan pokok warga indonesia.

B. Dange

Dange merupakan makanan atau kue tradisional masyarakat Bugis, terutama didaerah Luwu. Kue ini sangat popular dimasyarakat Luwu, sehingga menjadi santapan sehari-hari. Biasanya kue tradisional ini disajikan saat acara keluarga atau tudang sipulung (ramah tamah). Dange kaya karbohidrat dan merupakan makanan tradisional yang sudah dikenal beberapa abad silam. Kandungan gulanya lebih rendah dariapada nasi sangat baik bagi pebderita diabetes (Purnamai, 2014: 33-35).

Dange yang terdapat di Kabupaten Luwu Timur berbeda dengan dange yang ada di Kabupaten Pangkep. Dange di Kabupaten Luwu Timur berbentuk persegi panjang dan pipih. Tebalnya hanya sekitar 1cm berwarna putih, untuk menyantap makanan ini biasanya dengan kuah ikan dan sambel. Dange dibuat dari tepung sagu yang telah diayak dan dimasukkan kedalam cetakan kemudian dibakar, dange lebih enak disantap ketika masih panas karena teksturnya lebih lembut. saat dingin tekstur dange akan berubah menjadi lebih keras.

Dange yang berasal dari sagu tersebut sangat kaya akan karbohidrat. Sagu merupakan makanan pokok masyarakat Indonesia yang berada di Sulawesi dan daerah-daerah Indonesiatimur lainnya seperti Papua. Sagu makanan yang mengandung karbohidrat dengan kadar gula sangat rendah dibanding nasi. Oleh karena itu sagu seringkali dikonsumsi oleh penderita diabetes sebagai pengganti nasi yang memiliki kadar gula sangat tinggi. Dange sangat nikmat bila dimakan bersama Lawa' dan Pacco'.

Tabel 1.2 Kandungan gizi yang terdapat olahan sagu

Bahan makanan	Energi (kal)	Protein (gram)	Karbohidrat (gram)	Vit A (gram)	Vit B (gram)	Vit C (gram)
Kapurung	270	3,3	60,5	73,3	-	0,6
Dange	381	0,3	91,3	-	-	-
Bagea	393	1,4	75,3	93,9	0,1	-
Ongol-Ongol	340	0,6	74,8	-	-	0,4
Sinole	320	0,7	66,2	-	-	-

Cendol	297	0,6	65,9	-	-	0,3

Sumber: Ernawati dkk, 2018:39.

Dange terasa hambar dan agak keras. Umumnya cara untuk menyantap dange ini dengan mencelupkan terlebih dulu ke dalam semangkok sup ikan, tapi jangan dicelupkan terlalu lama karena dange bisa hancur. Selain dengan sup ikan, dange juga banyak disantap dengan sayur. Dange ini juga merupakan makanan yang tahan lama dan tidak cepat basi sehingga sering dijadikan bekal oleh para nelayan.

C. Lawak Pakis

Lawak pakis adalah makanan khas yang paling banyak ditemui di Kabupaten Luwu Timur. Bahan utamanya adalah sayur pakis, kelapa parut, Lombok biji, jeruk purut, terasi, dan garam. Ada juga yang dicampur dengan kerang laut.jadi pakis direbus setengah matang, dicampur kerang yang sudah matang. Kemudian kelapa parut dioseng dan ditumbuk ditambah cabai, garam, jeruk nipis dan penyedap rasa dan ditambahkan sedikit santan (Purnamai, 2014:35).

Lawa memiliki nilai protein yang tinggi dan dipercaya mampu meningkatkan stamina bagi pria (Maya, 2013). Selain pacco, jenis makanan lain yang hampir menyerupai dengan pacco adalaha lawa, dimana pengklasifikasian hidangan yang standar juga dimasukkan sebagai makanan appetizer atau makanan pembuka disebabkan karena rasanya yang sesuai dengan standar appetizer tersebut, olahan lawa ini dikatakan olahan lanjutan dari pacco, yang mana dalam pemilihan bahannya juga dari ikan segar (biasanya ikan tembang) yang dicampurkan dengan sayuran (jantung pisang ataupun daun pakis) dan kelapa goreng atau sangrai, dimana prosesnya juga tanpa melalui pemanasan, yang membuat sedikit matang daging ikan yang digunakan adalah sat asam dari cuka serta jeruk nipis yang digunakan, serta ditambahkan sedikit rasa pedas yang didapatkan dari penambahan cabe rawit, serta penyedap rasa. Rasa lawa yang asam, gurih dan sedikit pedas seringkali dikomsumsi dengan nasi serta sup ikan, juga ikan bakar dan dange (makanan olahan dari sagu sebagai pengganti karbohidrat), makanan lawa ini mempunyai cara pembuatan yang cepat serta metode menyantapnya juga cepat dan praktis

disebabkan karena terbuat dari bahan makanan (ikan) mentah sehingga bisa saja dapat dengan cepat terjadi kerusakan pada makanan lawa ini.

Adapun proses pembuatan lawa sebagai berikut :

Bahan-bahan yang dibutuhkan :

1. Ikan mentah berdaging putih (bolu/bandeng, mairo, tembang)
2. Sayuran (jantung pisang, atau sayur pakis)
3. Kelapa parut (disangrai/goreng).
4. Jeruk nipis / cuka
5. Garam dan merica

Cara pembuatan lawa :

Bersihkan ikan, pisahkan daging ikan dari kepala dan tulang ikan, setelah bersih maka dicuci dengan menggunakan air hangat, setelah itu rendam didalam perasan jeruk nipis ataupun cuka, beserta sayuran penyertanya selama beberapa saat, setelah itu diperas untuk menghilangkan air jeruk atau cuka yang digunakan untuk merendan dengan menggunakan tangan, serta dibentuk lalu masukkan kelapa parut yang telah disangrai atau digioreng lalu aduk dan turunkan garam serta merica sesuai dengan selera, apabila ingin sedikit pedis dapat diberikan sedikit cabai yang di haluskan sesuai dengan selera, lawa siap untuk dikomsumsi.

D. Pacco

Satu lagi menu khas kabupaten Luwu Timur adalah Pacco, makanan ini berbahan ikan tembang atau ikan carede. Caranya daging ikan dipisahkan dari tulang dan kemudian dihancurkan lalu dibentuk seperti bola dan dicampur dengan cuka, kelpa goreng, sambal, jeruk nipis, ditambah dengan sayuran jantung pisang. Rasanya asam, gurih dan pedas. Cara membuat dan menyantapnya mirip dengan membuat sushi. Hidangan ini biasanya didangkan untuk tamu kehormatan (Alamsyah dkk, 2013:70).

Berbicara tentang kandungan gizi, berikut adalah kandungan gizi per 100 gram Pacco :

Energi	Protein	Lemak	PUFA	Karbohidrat	Vit C	Vit A
233gram	27gram	11gram	4gram	10 gram	18 mg	460pg

Dari kandungan gizi di atas, bisa kita lihat bahwa kandungan PUFA (*polyunsatureated fatty acid*) pada sajian ini cukup tinggi yaitu sekitar 4 g/100 g. Sebagaimana yang sudah diketahui, salah satu jenis PUFA yang banyak terdapat pada ikan laut adalah omega-3. Omega 3 adalah salah satu zat gizi esensial, artinya tubuh kita tidak bisa meproduksi sendiri sehingga perlu asupan dari luar. Soal manfaat, omega 3 ini memiliki sangat banyak manfaat bagi tubuh mulai dari perkembangan otak pada anak, anti inflamasi, untuk mengurangi penuaan fungsi kognitive, dan masih banyak lagi. Pacco' biasanya disajikan dengan dange, olahan makanan dari sagu yang menyerupai roti kering yang berbentuk persegi panjang.

Dalam susunan hidangan yang standar, jenis makanan ini dimasukkan kedalam kategori *appetizer* atau makanan pembuka, apabila dilihat dari rasa makanan tersebut, akan tetapi dalam penyajian makanan indonesia maka pacco ini dikategorikan sebagai hidangan pelengkap / peneman dari makanan utama, biasanya makanan ini didapatkan didaerah luwu sampai luwu timur, makanan yang dibuat berasal dari ikan segar ini dalam prosesnya tanpa melalui pemanasan dengan menggunakan api akan tetapi ditambahkan dengan zat acid yang berasal dari asam cuka ataupun jeruk nipis, dimana zat tersebutlah yang akan membuat daging ikan yang digunakan menjadi matang dan terhindar dari bakteri, dari penjelasan tersebut maka dapat di artikan bahwa pacco hampir sama dengan jenis makanan sashimi yang berasal dari jepang, tapi berbeda rasa. Selain menggunakan zat asam dari asam cuka ataupun jeruk nipis, dalam pembuatannya pacco juga ditambahkan dengan cabe rawit yang terlebih dahulu di grind atau dihaluskan dengan cara manual atau ulekan, dan garam serta merica sehingga selain rasanya asam, kecut, pacco juga memiliki rasa yang pedas. Adapun jenis ikan yang digunakan dalam pembuatan pacco ini adalah jenis ikan kecil yang mempunyai warna daging putih (teri atau carede), dan kondisinya masih mentah dan segar.

Adapun proses pembuatan pecco adalah

Bahan-bahan yang dibutuhkan :

1. Ikan carede kecil mentah dan segar (dapat juga menggunakan ikan teri basah).
2. Jeruk Nipis
3. Garam dan Merica Sesuai selera
4. Cabai Rawit sesuai selera

Cara Pembuatan Pecco :

Bersihkan ikan, pisahkan daging ikan dari kepala dan tulang ikan, setelah bersih maka dicuci dengan menggunakan air hangat, setelah itu berikan perasan air jeruk nipis dan campurkan daging ikan yang telah diberi jeruk nipis tersebut ke dalam cabai rawit yang telah diulek bersama garam dan merica, setelah itu di coba apabila sudah sesuai dengan selera dapat dihidangkan dengan segera.

E. Parede

Parede merupakan masakan dari ikan bandeng, cakalangatau tongkol yang dimasak berkuah dengan bumbu kunyit, dan bumbu lainnya (Marselinus dkk, 2015:84). Ikan Parede merupakan makanan khas dari Daerah Palopo dan Luwu, Sulawesi Selatan, masakan ikan Parede terbuat dari potongan ikan kakap putih atau ikan lamuru yang direbus dengan kunyit, garam, serai dan buah khas daerah palopo yaitu buah patikala (*Etlingera elatior* (Jack) R.M.Sm). Buah patikala memiliki rasa asam yang bertujuan untuk menambah gurihnya rebusan kuah ikan Parede. Ikan Parede disajikan dan dinikmati dengan nasi dan sambal manga.

Keistimewaan Parede adalah pada kuah bening berwarna kuning-pucat dengan rasa asam-pedas yang seimbang. Rasa asamnya mempunyai spektrum yang khas karena pemakaian asam patikala dan parutan atau rajangan tipis mangga muda. Asam patikala juga “bertanggung jawab” atas aroma harum memukau yang menguar dari masakan ini. Seluruh pancaindra kita bekerja untuk meng-apresiasi hidangan sederhana ini.

Secara tradisional buah patikala dimanfaatkan sebagai penambah cita rasa masakan dan juga memiliki kandungan senyawa fenolik dan flavanoid. Senyawa fenolik diketahui memiliki berbagai efek biologis sebagai antioksidan, melindungi struktur sel, antiinflamasi, dan sebagai antiseptik (Primadini, 2010). Sedangkan manfaat flavonoid antara lain untuk melindungi struktur sel, meningkatkan efektifitas vitamin C, antiinflamasi, mencegah keropos tulang dan sebagai antibiotik (Haris, 2011).

Parede merupakan masakan ikan kuah asam yang segar, sepintas mirip dengan Pallumara. Keistimewaan Parede terletak pada kuah bening berwarna kuning pucat dengan rasa asam pedas yang seimbang. Umumnya menggunakan ikan laut segar seperti kakap dan lamuru, meskipun ada juga orang menggunakan ikan bandeng (Winarno, 2012) Kuah asam pada ikan

dihasilkan dari buah pattikala/kecombrang yang merupakan tanaman khas kota Palopo (Tenri, 2009).

Tabel Hasil Pengujian kadar zat Makanan

No.	Sampel	Hasil pengujian		
		Karbohidrat (%)	**Protein (%)**	**Lemak (%)**
1.	Lawa	1,87	1,90	35,30
2.	Kapurung	1,77	0,99	0,48
3.	Ikan Parede	0,30	15,66	1,05

Sumber : (Adriani, 2015:86).

Dari hasil pengujian diketahui bahwa kadar karbohidrat tertinggi ditemukan pada lawa yaitu sebesar 1,87%. Kapurung yang berbahan dasar sagu hanya mengandung 1,77% karbohidrat. Seperti yang diketahui bahwa kandungan karbohidrat pada sagu lebih tinggi daripada jantung pisang, yaitu dalam 100 gram bahan, terdapat 84,7 gram karbohidrat (Astawan, 2005), sementara untuk jantung pisang. sebesar 11,6 gram (Rukmana, 2001) atau sekitar 34,83% dari kandungan zat gizi total suatu bahan pangan (Wattimena, 2013). Kelapa memiliki kandungan karbohidrat sebesar 14 gram (Warisno, 2003). Kombinasi antara jantung pisang dan kelapa menyebabkan kandungan karbohidrat pada lawa lebih tinggi dibandingkan dengan kapurung.Selain itu, sampel sagu kapurung yang diambil pada saat penimbangan jumlahnya kemungkinn jumlahnya sedikit sehingga mempengaruhi hasil akhir pengujian.Karbohidrat dalam tubuh berperan sebagai sumber energi, pengatur metabolisme lemak, membantu pengeluaran feses, cadangan makanan dan penyusun struktur sel (Campbell, 2002). Karbohidrat dapat diperoleh dari padi-padian, umbi, kacangkacang kering dan gula.

Kandungan protein paling tinggi ditemukan pada ikan Parede yaitu sebesar 15,66%. Hal ini disebabkan karena ikan Parede umumnya terbuat dari ikan Lemuru (Sardinilla longiceps) dimana kandungan proteinnya cukup tinggi yaitu sekitar 18,7% (Kusumayanti, 2003).Ikan yang dimatangkan dengan cuka kandungan proteinnya akan menurun namun dapat meningkat apabila ditambahkan dengan asam jawa (Asrullah, 2012). Kadar protein dalam tubuh hewan cukup tinggi

yaitu antara 80-90% dari seluruh bahan organik yang ada dalam jaringan hewan (Maharani, 2010).Protein berperan dalam pembentukan enzim, pembentukan antibody, mengangkut zat gizi, sumber energi, sebagai katalisator dan untuk regenerasi sel yang rusak (Fried, 2002). Protein dapat diperoleh dari susu, telur, daging, ikan, kerang dan kacang-kacangan. Kacang kedelai merupakan sumber protein nabati tertinggi (Almatsier, 2001).

Makanan yang mengandung kadar lemak paling tinggi adalah lawa yaitu sebesar 35,30%. Lawa terbuat dari ikan mentah yang dicampur dengan cuka, kelapa parut, serutan mangga muda, bawang merah dan bawang putih dan jeruk nipis.Adanya campuran kelapa parut menyebabkan kandungan lemak pada lawa menjadi tinggi. Kadar lemak pada kelapa parut sebesar 34,7 mg (Syah, 2005). Yusa dalam Suter (2009) menunjukkan bahwa kandungan lemak pada Lawa yang terbuat dari daging sapi berkisar antara 17,98-18,54%.

Parede berasal dari kata *Parede, Pa* menunjukkan kata kerja berupa aktifitas memasak, dan *rede* yang berasal dari bahasa Bugis Luwu yang berarti mendidih. Diduga makanan ini sudah ada sejak jaman kerajaan Luwu muncul pada awal abad ke XVII pada masa pemerintahan Patipasaung dimana Pusat kerajaan dipindahkan ke Wara (sekarang lebih dikenal dengan nama Palopo). Kerajaan Luwu merupakan kerajaan tertua di Sulawesi Selatan, hal ini berdasarkan sumber tertulis tertua yang menyebutkan tentang Luwu yaitu dalam naskah yang dikenal dengan nama *Sure' Galigo*. Kedatuan Luwu diperkirakan muncul sekitar abad ke X Masehi pada masa pemerintahan Batara Guru yang juga dianggap sebagai manusia pertama dalam kepercayaan masyatakat Luwu (Bugis kuno).

Adapun jenis makanan lain yang dijadikan sebagai identitas di daerah luwu, khusunya di luwu timur yaitu parede, dimana jenis makanan tradisional ini dimasukkan kedalam kategori *maincourse*, karena yang lebih ditekankan adalah sumber protein dari ikan yang ada dalam makanan ini, adapun keistimewaan makanan ini adfalah terletak pada kuah bening yang berwarna kuning agak pucat yang mempunyai rasa seimbang antara rasa agak asam dan sedikit pedas, rasa asam didapatkan dari penggunaan asam patikala serta rajangan tipis dari mangga muda, selain itu aroma harum yang dihasilkan didapatkan dari asam patikala yang digunakan tersebut, sehingga dapat memikat selera orang-orang yang akan mengkomsumsinya, adapun asam patikala adalah buah kecombrang atau honje, biasanya juga dibunakan oleh masyarakat

nasional indonesia dalam membuat sayur asam. Dalam pembuatannya parede ini melalui proses yang sederhana, dengan bumbu-bumbu yang minimalis, sehingga dibutuhkan keahlian sang juru masak didalam menghasilkan parede yang sempurna, karena apabila metodse pencampuran bahan yang digunakan dalam pembuatan parede ini tidak tepat atau tidak seimbang maka cita rasa parede juga tidak sesuai dengan ciri khasnya, adapun parede ini biasanya dikomsumsi sebagai peneman karbohidrat yaitu nasi putih,dengan penemannya yaitu mangga muda yang dirajang, terlebih istimewa bila dikomsumsi dengan dange (lempengan tipis yang terbuat dari sagu bakar). Umumnya, parede menggunakan ikan laut, seperti bandeng, kakap, dan sebagainya. Namun yang paling sering dijumpai adalah parede bandeng

Bahan-bahan

- Ikan (Bandeng, kakap, tuna)
- Batang sere
- Biji patikala/kecombrang
- Biji cabe rawit (sesuai selera)
- Secukupnya masako
- Secukupnya garam
- Secukupnya kunyit bubuk
- Secukupnya air

Cara Pembuatan

- Cuci ikan yang sudah dipotong
- Siapkan patikala(rasa asam), cuci bersih keruk kulit arinya lalu di geprek.
- Cuci bersih sere, lalu geprek
- Siapkan panci untuk memasak ikan. Masukkan ikan, patikala, sere, cabe rawit, kunyit bubuk dan terakhir tambahkan air.
- Masaklah ikan hingga matang.
- Siap untuk disajikan

F. Salonde

Salonde adalah makanan yang terbuat dari tanaman kacang hijau. Makanan ini bukan merupakan makanan pokok bagi masyarakat di Desa Manurung, tetapi makanan ini sejenis kue yang sering ada pada acara-acara tertentu seperti pernikahan dan membangun rumah.

Pengolahan Salonde yaitu menyiapkan bahan dan alat. Bahan berupa kacang hijau sebanyak 100 gr, minyak goreng secukupnya, dan bumbu secukupnya. Alat berupa panci sebanyak 1 buah, kompor sebanyak 1 buah, ulekan sebanyak 1 buah, talang bundar sebanyak 1 buah, wajan sebanyak 1 buah, gelas sebanyak 1 buah, spatula sebanyak 1 buah, dan piring kecil sebanyak 1 buah. Cara mengolah yaitu kacang hijau dimasak hingga setengah matang yaitu menunjukkan bijinya tidak terlalu pecah atau terkelupas, lalu diangkat dan dihancurkan menggunakan gelas, kemudian ditumis bersama bumbu yang telah dibuat dan diaduk hingga kering dengan tanda tidak berminyak.

Secara ilmiah kacang hijau memiliki zat gizi yag berpengaruh yaitu protein yang berfungsi sebagai zat pembangun, yang berfungsi dalam pertumbuhan dan pemeliharaan jaringan dan juga dapat membantu pembakaran lemak untuk menyeimbangkan berat badan supaya tetap ideal (Iswandari, 2012).

BAB III

PEMODELAN KULINER DALAM BENTUK WEB-*SIG*

Big data telah merevolusi berbagai bisnis dan industri di seluruh dunia, industri makanan dan minuman merupakan industri yang dapat meraup keuntungan yang sangat banyak dengan kehadiran big data ini. Aplikasi big data dalam industri makanan dan minuman sangat ekstensif, dari produksi sampai pelayanan konsumen, semua dapat dioptimalisasi. Berikut adalah pengaplikasian big data industri makanan dan minuman. pertama adalah *on time delivery*.

Kehadiran big data dalam industry makanan dan minuman dapat mengumpulkan berbagai informasi seperti suaca, rute lalu lintas, dan sebagainya sehingga dapat memberikan estimasi yang tepat dalam penggantaran barang. Big data bahkan dapat memprediksi bagaimana dampak dari berbagai faktor diatas terhadap kualitas makanan. Kedua adalah analisis sentimen, big data dapat membaca, mengawasi dan menganalisa bagaimana perasaan konsumen terhadap barang yang dikonsumsi melalui media sosial. Dengan menggunakan teknik seperti *natural language processing*. Ketiga, menjaga kualitas barang. Big data dapat melakukan analissi bahan yang digunakan didalam pembuatan makanan dan minuman. berbagai faktor bahan makanan atau minuman yang digunakan dapat dianalisas sehingga perubahan rasa dari makanan atau minuman dapat diprediksi. Selanjutnya hal ini akan menjaga kualitas barang tersebut(Mahardika, 2017:14).

Perkembangan pemanfaatan data spasial dalam dekade belakang ini meningkat dengan sangat drastis. Hal ini berkaiatan dengan meluasnya pemanfaatn sistem informasi geografi (*SIG*) dan perkembangan teknologi dalam memperoleh, merekam, dan mengumpulkan data yang bersifat keruangan (spasial). Sistem informasi atau data data yang berbasiskan keruangan pada saat ini merupakan salah satu elemen yang sangat penting, karena berfungsi sebagai pondasi dalam melaksanakan dan mendukung berbagai macam aplikasi (Ahyani dkk, 2013: 96).

A. *SIG* dalam Pariwisata

Penggunaan Sistem Informasi Geografi (*SIG*) dalam penelitian pariwisata masih sangat sedikit dilakukan meskipun teknologi *SIG* telah dibahas dalam literatur pariwisata lebih dari satu dekade terakhir (Gunn dan Larsen, 1988) dalam Rimbawanti (2003). Teknologi ini telah digunakan dalam penelitian yang berhubungan dengan perencanaan ekowisata (Bunruamkaew & Murayama, 2011), (Bunruamkaew & Murayama, 2012) dan (Rahayuningsih et al., 2016) penilaian sumber daya visual dan manajemen, identifikasi lokasi yang cocok, dan bahkan telah digunakan dalam aplikasi yang berkaitan dengan pemasaran pariwisata.

Pariwisata merupakan kegiatan yang sangat bergantung pada sumber daya lingkungan sehingga diperlukan sebuah perencanaan yang tepat dalam pengelolaannya. Teknologi Sistem Informasi Geografis (*SIG*) dapat diterapkan dalam rangka pencapaian pembangunan pariwisata berkelanjutan. Tabel berikut menggambarkan kemampuan fungsional dan potensi *GIS* yang luar biasa. Rhind (1990) mengkategorikan aplikasi *GIS* dalam pendekatan terstruktur sesuai dengan pertanyaan generik yang sering digunakan untuk penyelidikan.Sementara, Bahaire dan Elliot-White (1999) menghubungkan kategori ini dengan aplikasi dasar di bidang pariwisata, dan juga fungsi *GIS*.

Kemampuan *SIG* Dalam Pariwisata

Kemampuan Fungsional *SIG*	Pernyataan dasar Tentang *SIG*	Aplikasi Pariwisata
Data bentry, lokasi, penyimpanan dan manipulasi data	Apa itu?	Persedian sumber daya pariwisata
Produksi peta	Dimana itu?	Identifikasi lokasi yang paling sesuai untuk pembangunan
Integrasi dan pengelolaan database	Apa yang berubah?	Mengukur dampak pariwisata
Data query dan pencarian	Mana rute terbaik?	Pengelolaan pengunjung/arus
Analisis pola spasial	Apa polanya?	Menganalisis hubungan yang terkait dengan penggunaan sumberdaya

Permodelan spasial	Bagaimana jika?	Kaji potensi dampak pembangunan pariwisata
Dukungan keputusan		

Dari tabel diatas tampak jelas bahwa *SIG* mempunyai banyak manfaat dalam pengelolaan dan perencanaan pariwisata. Beberapa fitur utama *SIG* yang bermanfaat bagi perencanaan wisata meliputi:

a) Kemampuan memanipulasi data dan atribut spasial
b) Menyediakan informasi nilai tambah yang diperlukan
c) Kemudahan dalam mengalokasikan sumber daya
d) Kemampuan beradaptasi dalam menyediakan dan merubah data dari waktu ke waktu
e) Kemampuan untuk mengidentifikasi pola atau relasi

Berdasarkan kriteria tertentu dalam pengambilan keputusan Teknologi *SIG* dalam pariwisata dapat digunakan sebagai alat pendukung dalam proses pengambilan keputusan. Selain itu, *SIG* dapat digunakan untuk memberikan pendekatan yang lebih holistik terhadap pemecahan terhadap suatu masalah dimana didalamnya terdapat data kualitatif dan kuantitatif yang harus diproses. Pada umumnya, teknologi ini digunakan untuk mengumpulkan informasi, data, dan analisis spasial yang kemudian ditampilkan dalam bentuk grafik atau peta yang lebih efektif yang lebih mudah untuk dipahami oleh pengguna. Poin, garis dan poligon merupakan tiga elemen penting yang digunakan untuk mewakili informasi spasial dan ketiga istilah ini sering digunakan di *SIG* untuk mewakili data spasial.

Dalam penelitian pariwisata *SIG* digunakan untuk mengkarakterisasi tujuan wisata dengan menggunakan titik, garis dan poligon terutama bentang alam yang berbeda. Fitur titik mewakili tempat-tempat wisata individu, misalnya, sebuah perkemahan di taman, atau situs bersejarah di sepanjang jalan raya. Pantai dan resor pantai sering mengikuti pola linier, sementara taman bertema besar atau taman alam merupakan ciri khas fitur poligon (Giles, 2003) dalam Rahman (2010). Namun, karena kurangnya anggaran dan kurangnya database yang sesuai, penerapan teknologi ini dalam ekowisata masih sangat terbatas. Misalnya, hanya ada sedikit informasi spesifik lokasi tentang sumber asal dan tujuan pengunjung, motivasi perjalanan, pola tata ruang rekreasi dan penggunaan pariwisata, pola belanja pengunjung, tingkat penggunaan dan

dampak, dan kesesuaian situs untuk pengembangan rekreasi atau pariwisata yang kesemuanya merupakan bidang aplikasi *SIG* yang sesuai. Oleh karena itu, aplikasi *SIG* dalam pengembangan ekowisata terbatas pada pengelolaan lahan berbasis pariwisata inventarisasi fasilitas rekreasi, penilaian dampak pengunjung, konflik rekreasi-satwa liar, pemetaan persepsi padang gurun, sistem manajemen informasi pariwisata dan sistem pendukung keputusan (Giles, 2003) dalam Rahman (2010).

Kapasitas *SIG* yang disebutkan di atas dan penerapan *SIG* di bidang pariwisata memberikan gambaran umum tentang permintaan *SIG* di bidang pariwisata. Namun, *SIG* bukanlah alat yang umum di bidang pariwisata namun memiliki potensi yang cukup untuk digunakan dalam perencanaan pariwisata sebagai alat pendukung keputusan untuk perencanaan dan pengembangan pariwisata yang berkelanjutan.

B. Perangkat Lunak dan Bahasa Pemrograman Web

1) PHP

Server-side script yang digunakan adalah PHP 5.0. (*Hypertext Processor*), PHP yang dikembangkan oleh Rasmus Lexdorf sejak versi 3 menggunakan parser yang dikembangkan oleh Zend Technologies. PHP 5 memiliki dukungan penuh untuk pemrograman *object-oriented* dengan fitur-fitur seperti *object model*, *member private* dan *protected*, *method private* dan *protected*, *class* dan *method abstract*, *interface*, *object cloning*, *constructor*, *destructor* dan *exception.*

2) HTML

HTML (*Hyper Text Markup Language*) adalah sebuah bahasa pemrograman yang digunakan untuk membuat sebuah halaman web, menampilkan berbagai informasi di dalam sebuah web dan pemformatan bahasa pemrograman *hypertext* sederhana yang ditulis dalam format ASCII sehingga dapat menghasilkan tampilan yang terintegerasi. Terdapat banyak bahasa pemograman web yang ditujukan untuk memanipulasi kode HTML, seperti JavaScript dan PHP. Akan tetapi sebelum belajar JavaScript maupun PHP, memahami HTML merupakan hal yang paling awal.

HTML bukanlah bahasa pemograman *(programming language*), tetapi bahasa markup (*markup language*), dalam HTML tidak akan ditemukan struktur yang biasa di temukan dalam bahasa pemograman seperti IF, LOOP, maupun variabel. HTML hanya sebuah bahasa struktur yang fungsinya untuk menandai bagian-bagian dari sebuah halaman.

3) *Database Server*

Database Server yang akan digunakan dalam sistem adalah MySQL yang termasuk ORDBMS *(Object Relational Database Managemen System)* yang mempunyai fasilitas standar RDBMS (*Relational Database Managemen System)* dan mempunyai kemampuan *object-oriented*.

4*) Codeigniter (Framework)*

CodeIgniter adalah aplikasi *open source* yang berupa *framework* dengan metode MVC (*Model*, *View*, *Controller*) untuk membangun *website* dinamis dengan menggunakan PHP. CodeIgniter memudahkan developer untuk membuat aplikasi web dengan cepat dan mudah dibandingkan dengan membuatnya dari awal.

5) Wordpress

Wordpress merupakan aplikasi publikasi blog yang bersifat open source. Wordpress dibuat untuk mengantikan "b2/cafelog" yang di kembangkan oleh Michael Valdrighi. Kemudian muncul nama *Wordpress* dari Christine Selleck, seorang teman dari pengembang *Wordpress* yaitu Matt Mullenweg. *Wordpress* tampil pertama kali tahun 2003 sebagai usaha kerjamasa antara Mullenweg dengan Mike Little untuk membuat pengganti b2. Di tahun 2004, banyak user yang bermigrasi ke wordpress, menyebabkan popularitas wordpress semakin meningkat, hingga tahun 2007 memenangkan penghargaan Packet Open Source CMS (*Content Management System*) terbaik.

CMS adalah perangkat lunak yang memungkinkan seseorang untuk menambahkan dan memanipulasi (mengubah) isi dari suatu situs *Web*. Sebuah CMS (Content Management System) terdiri dari dua elemen:

1) Aplikasi manajemen isi *(Content Management Application, (CMA)).*
2) Aplikasi pengiriman isi *(Content Delivery Application (CDA)).*

Elemen CMA memperbolehkan isi yang tidak memiliki pengetahuan mengenai HTML (*HyperText Markup Language*), untuk mengatur pembuatan, modifikasi, dan penghapusan isi dari suatu situs *Web* tanpa perlu memiliki keahlian sebagai seorang *Webmaster*. Elemen CDA menggunakan dan menghimpun informasi-informasi yang sebelumnya telah ditambah, dikurangi atau diubah oleh pembuat situs *web* untuk memperbaharui situs *web* tersebut. Kemampuan atau fitur dari sebuah sistem CMS memiliki fitur publikasi berbasis *Web*, manajemen format, kontrol revisi, pembuatan index, pencarian, dan pengarsipan.

6) Google Maps

Google Maps adalah layanan pemetaan *web* yang dikembangkan oleh *Google*. Layanan ini memberikan tampilan citra satelit, peta jalan, panorama 360°, kondisi lalu lintas, penunjuk lokasi dan perencanaan rute untuk bepergian dengan berjalan kaki, mobil, sepeda, atau angkutan umum.

Google Maps dimulai sebagai program *desktop C++*, dirancang oleh Lars dan Jens Eilstrup Rasmussen pada *Where 2 Technologies*. Pada Oktober 2004, perusahaan ini diakuisisi oleh Google, yang diubah menjadi sebuah aplikasi *web*.

7) Google Maps API

Google Maps API dapat melihat lokasi, mencari alamat, mendapatkan petunjuk dan lain sebagainya. Hampir semua hal yang berhubungan dengan peta dapat memanfaatkan Google Maps. Hal ini membuat Google Maps mengambil kesimpulan bahwa mereka membutuhkan API dan pada Juni 2005, Google Maps API dirilis secara publik.

8) Javascript

JavaScript JavaScript adalah bahasa scripting kecil, ringan, berorientasi objek yang ditempelkan pada kode HTML dan di proses di sisi client. JavaScript digunakan dalam pembuatan website agar lebih interaktif dengan memberikan kemampuan tambahan terhadap HTML melalui eksekusi perintah di sisi browser. JavaScript dapat merespon perintah user dengan cepat dan menjadikan halaman web menjadi responsif. JavaScript memiliki struktur

sederhana, kodenya dapat disisipkan pada dokumen HTML atau berdiri sebagai satu kesatuan aplikasi.

9) MySql

Fungsi MySQL dapat dikatakan sebagai interpreter query, karena setiap menggunakan query SQL (perintah SQL) harus meletakkannya di dalam fungsi ini. Dengan kata lain, SQL tidak dapat dijadikan tanpa adanya fungsi MySQL. MySQL termasuk jenis *relational database management system* (RDBMS). Sehingga istilah seperti tabel, baris dan kolom tetap digunakan dalam MySQL. Pada MySQL, SQL merupakan kependekan Structured Query Language. SQL digunakan untuk berkomunikasi dengan sebuah database. SQL adalah bahasa yang meliputi perintah-perintah untuk menyimpan, menerima, memelihara, dan mengatur akses ke *database* serta digunakan untuk memanipulasi dan menampilkan data dari *database* (Puspitosari, 2011).

C. Desain Produk

Definisi operasional adalah suatu definisi yang diberikan kepada suatu variable atau konstrak dengan cara memberikan arti, atau mengspesifikasikan kegiatan, ataupun memberikan suatu operasional yang diperlukan untuk mengukur konstrak atau variabel tersebut (Moh. Nazir, 2005:126). Dari uraian tersebut dapat disimpulkan bahwa definisi operasional variabel dapat memberikan arti terhadap variabel secara sistematis dan berdasarkan karakteristik yang diteliti sehingga dapat mempermudah seseorang dalam melakukan pengukuran secara cermat terhadap suatu objek yang diamati. Definisi operasional variabel dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Pemetaan

Pemetaan yang dimaksud adalah peta lokasi sebaran restoran dan kuliner tradisional yang terdapat di Kabupaten Luwu Tmur. Pemetaan ini dibagi menjadi 3 zona yaitu zona barat, zona tengah, dan zona timur. Ketiga zona dibagi berdasarkan orientasi (arah mata angin) dengan tujuan agar memudahkan proses analisis.

2. Sebaran Restoran dan Makanan Tradisional

Sebaran Restoran dan Makanan Tradisional yang menjadi variabel penelitian ini memiliki fokus berupa sebaran makanan tradisional yang sering dicari oleh masyarakat dan wisatawan. Hal ini dilakukan untuk mengetahui kepopuleran makanan tradisional tersebut.

Perancangan *web* dilakukan dengan mengunakan *platform wordpress* dengan mengambil tempat-tempat restoran dan hotel yang menyajikan makanan tradisional hal ini dilakukan untuk memberikan informasi baik pada masyarakat dan wisatawan. *Web* yang akan dibuat memliki tampilan yang sederhana dengan menu yang mudah di pahami oleh pengunjung.

. Data skunder diperoleh dari Pemerintah Kabupaten Luwu Timur, Dinas Pariwisata Kabupaten Luwu Timur, Dinas Perindustrian & Perdagangan dan Biro Pusat Statistik. Data primer diperoleh dengan mewawancarai langsung penduduk lokal, pedagang, budayawan dan pengusaha makanan Kabupaten Luwu Timur dan wisatawan yang berada di daerah tujuan wisata di Kabupaten Luwu Timur. Adapun alat yang dalam penelitian ini antara lain:

1) Laptop
2) *Google Maps* untuk pengolahan dan analisis *SIG*
3) GPS Garmin 60CSX untuk mengetahui posisi koordinat pada saat pengamatan lapangan
4) Data Spasial yaitu peta administratif Kabupaten Luwu Timur

Pada tahap ini akan dilakukan identifikasi terhadap data budaya dan semua potensi pariwisata berbasis budaya serta fasilitas pendukungnya yang ada di Kabupaten Luwu Timur. Aktivitas pada langkah ini adalah dengan (1) Menggali informasi melalui studi pustaka pada buku, majalah, koran, brosur dan dokumen yang berkaitan dengan budaya dan potensi wisata kuliner serta fasilitas pendukungnya; (2) Pengamatan lapangan melalui penelusuran sumber-sumber visual yang berupa lokasi potensi wisata kuliner tradisional dan fasilitas pendukungnya. Pada aktivitas ini juga dilakukan pengambilan gambar dan pengambilan koordinat lokasi potensi pariwisata dan fasilitas pendukungnya diseluruh Kabupaten Luwu Timur. Pengamatan lapangan juga dilakukan pada Dinas Pariwisata dan dan Kebudayaan Kabupaten Luwu Timur. (3) mengumpulkan data sekunder peta-peta tematik yang dibutuhkan baik dalam bentuk digital (*soft copy*) maupun dalam bentuk cetakan (hard *copy)*. Target dari tahapan ini adalah dihasilkannya

referensi semua potensi pariwisata berbasis wisata kuliner dan fasilitas pendukungnya sebagai dasar untuk melakukan pemetaan potensi pariwisata berbasis wisata kuliner dan fasilitas pendukungnya. Indikator keberhasilan pada tahapan ini adalah teridentifikasinya referensi potensi pariwisata berbasis wisata kuliner dan fasilitas pendukungnya.

3. Pemetaan Potensi Pariwisata Berbasis Wisata Kuliner dan Fasilitas Pendukungnya

Pada tahap ini, adalah membangun data base tentang potensi dan fasilitas pendukung pariwisata berbasis wisata kuliner dengan menggunakan teknologi Sistem Informasi Geografis (*SIG*). Data potensi pariwisata berbasis wisata kuliner dan fasilitas pendukungnya pada tahapan sebelumnya akan dibagi menjadi dua bagian, yaitu data grafis dan data non grafis. Data grafis berupa data yang disimpan kedalam bentuk titik, garis, dan area geografis, dimana data tersebut merupakan kenampakan yang dapat dilihat dalam titik koordinat letak, symbol dan tata nama. Sedangkan data non grafis adalah data yang menunjukan karakteristik, kualitas dan keterkaitan antar ketampakan dalam peta atau grafis. Data non grafis berupa atribut dari data grafis.

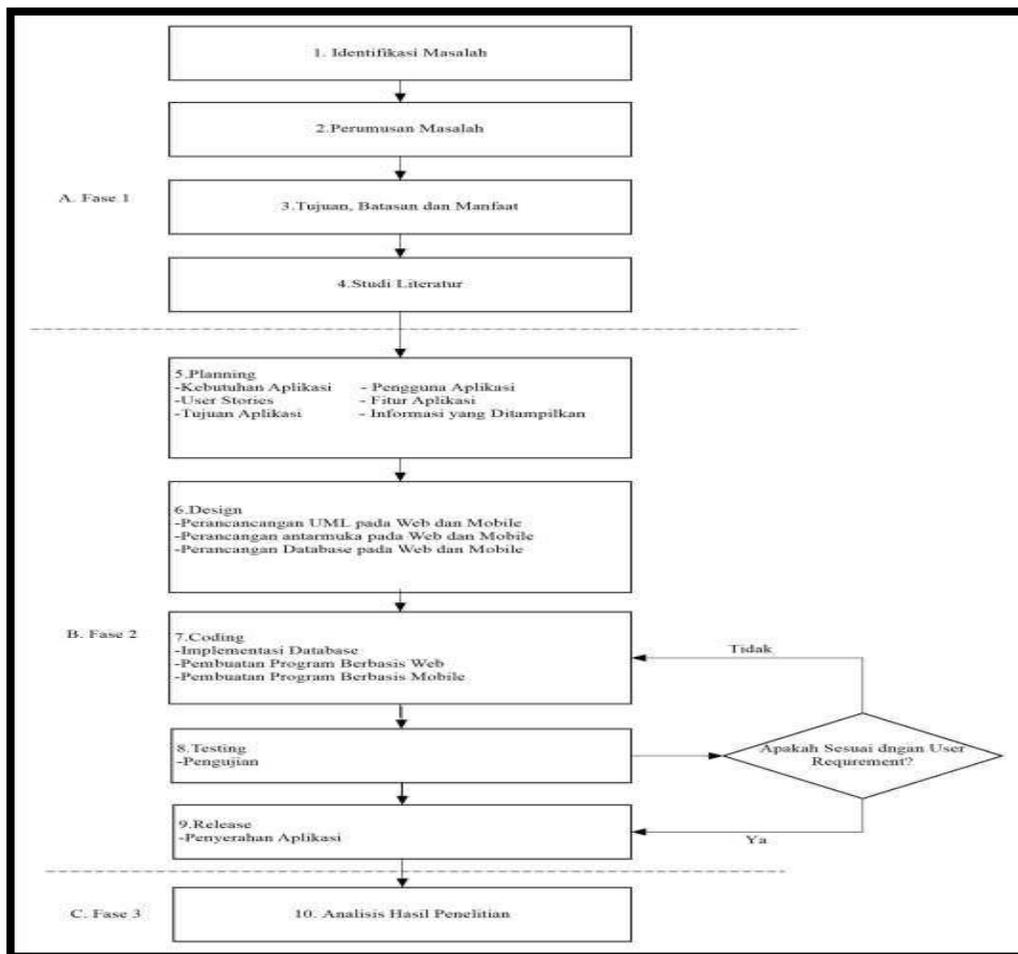
Target dari tahapan ini adalah tersedianya peta potensi pariwisata berbasis wisata kuliner yang dinamis, up to date sebagai alat penyusunan kebijakan maupun bahan informasi secara spasial di Kabupaten Luwu Timur. Indikator keberhasilan dari tahapan ini adalah terpetakannya semua potensi pariwisata berbasis wisata kuliner dan fasilitas pendukungnya yang ada di Kabupaten Luwu Timur.

4. Analisis dan Perencanaan Model Perangkat Lunak *Virtual Guide Pariwisata*

Pada tahap ini dilakukan analisis kebutuhan sistem berupa analisis masukan, proses dan keluaran sistem. Selanjutnya dilakukan pemodelan sistem berupa desain masukan, desain proses dan desain keluaran/laporan.

Target dari tahapan ini adalah tersedianya arsitektur sistem. Indikator keberhasilan pada tahapan ini adalah dihasilkannya rancangan kebutuhan sistem, berupa rancangan masukan, proses dan keluaran sistem.

5. Membangun Perangkat Lunak *Virtual Guide* Pariwisata.

Pada tahap ini dilakukan pembuatan kode program berdasarkan hasil perancangan sistem. Pada tahapan ini juga dilakukan pengujian sistem untuk mencari kesalahan pada aplikasi yang dibuat. Setelah pengujian selesai, dilanjutkan dengan implementasi sistem kedalam perangkat mobile. Target dari tahapan ini adalah terciptanya perangkat lunak *Virtual Guide* Pariwisata. Indikator keberhasilan dari tahapan ini adalah tersedianya perangkat lunak yang dapat melacak posisi wisatawan dan menunjukan rute dan jenis transportasi ke tempat-tempat wisata berbasis wisata kuliner dan fasilitas pendukungnya, serta dapat memberikan informasi wisata kuliner Kabupaten Luwu Timur. Perangkat lunak ini juga dapat memberikan saran kepada wisatawan tentang akomodasi, transportasi dan tempat-tempat wisata yang sesuai dengan keadaan keuangan wisatawan.

Definisi operasional adalah suatu definisi yang diberikan kepada suatu variable atau konstrak dengan cara memberikan arti, atau mengspesifikasikan kegiatan, ataupun

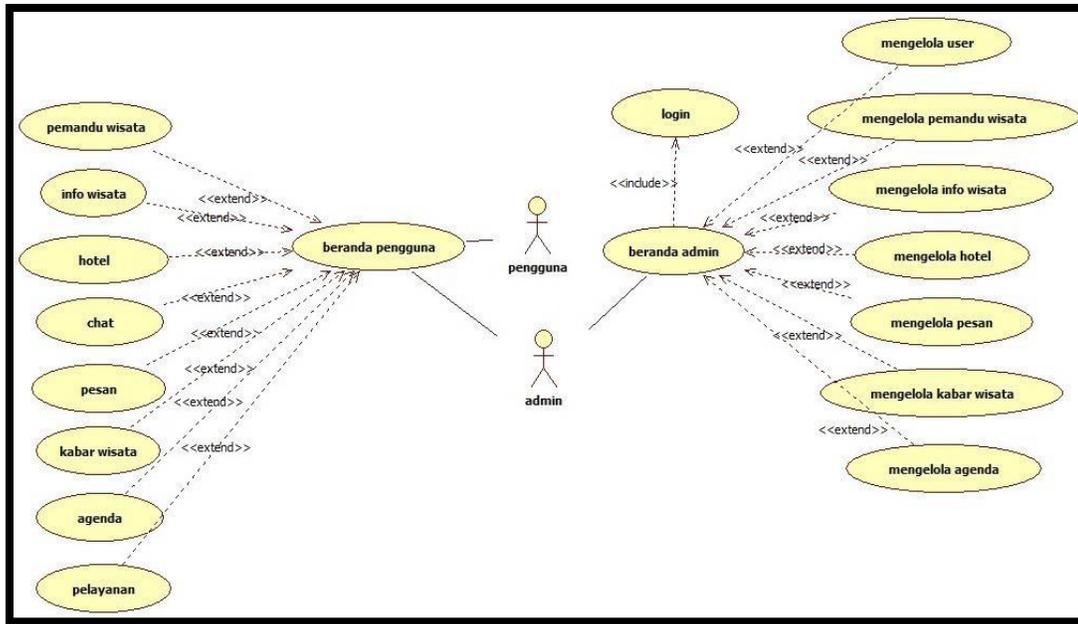
memberikan suatu operasional yang diperlukan untuk mengukur konstrak atau variabel tersebut (Moh. Nazir, 2005:126). Dari uraian tersebut dapat disimpulkan bahwa definisi operasional variabel dapat memberikan arti terhadap variabel secara sistematis dan berdasarkan karakteristik yang diteliti sehingga dapat mempermudah seseorang dalam melakukan pengukuran secara cermat terhadap suatu objek yang diamati. Definisi operasional variabel dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

6. Pemetaan

Pemetaan yang dimaksud adalah peta lokasi sebaran restoran dan kuliner tradisional yang terdapat di Kabupaten Luwu Tmur. Pemetaan ini dibagi menjadi 3 zona yaitu zona barat, zona tengah, dan zona timur. Ketiga zona dibagi berdasarkan orientasi (arah mata angin) dengan tujuan agar memudahkan proses analisis.

7. Sebaran Restoran dan Makanan Tradisional

Sebaran Restoran dan Makanan Tradisional yang menjadi variabel penelitian ini memiliki fokus berupa sebaran makanan tradisional yang sering dicari oleh masyarakat dan wisatawan. Hal ini dilakukan untuk mengetahui kepopuleran makanan tradisional tersebut.

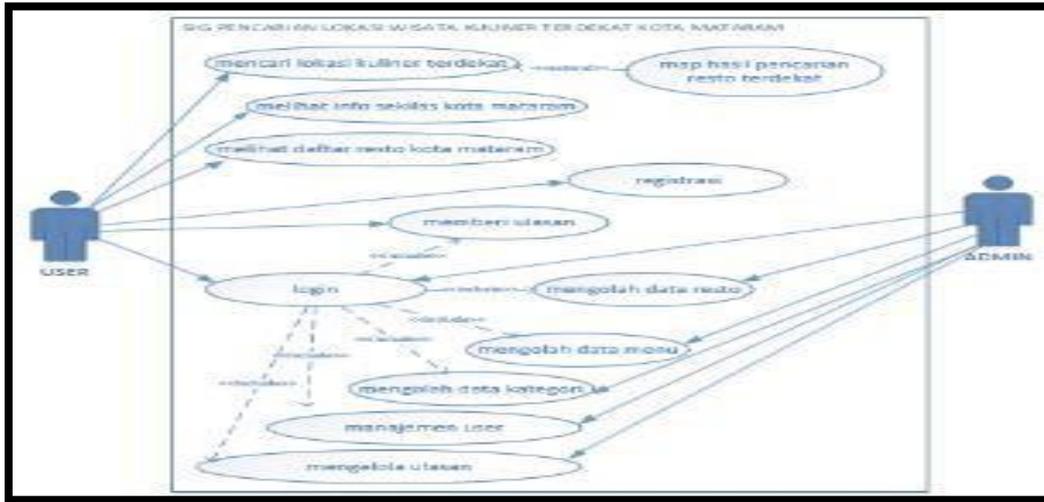
Perancangan *web* dilakukan dengan mengunakan *platform wordpress* dengan mengambil tempat-tempat restoran dan hotel yang menyajikan makanan tradisional hal ini dilakukan untuk memberikan informasi baik pada masyarakat dan wisatawan. *Web* yang akan dibuat memliki tampilan yang sederhana dengan menu yang mudah di pahami oleh pengunjung.

1. **Analisis Kebutuhan Sistem**

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka sistem yang dibangun harus mampu memenuhi kebutuhan fungsional sebagai berikut.

1. Sistem dapat menampilkan informasi data objek wisata kuliner di Kabupaten Luwu Timur dengan menampilkan peta.
2. Sistem memiliki admin untuk mengelola data objek wisata kuliner, dan melakukan pencatatan titik koordinat yang disimpan ke dalam database.
3. Sistem dapat melakukan pencarian tempat objek wisata kuliner.
4. Sistem berbasis website mampu melakukan keberadaan posisi pengguna, dan mampu menampilkan informasi beserta peta objek wisata kuliner yang dituju.

2. **Perancangan Sistem**

Perancangan sistem adalah tahap setelah analisis dari siklus pengembangan sistem. Perancangan sistem berupa penggambaran, perencanaan dan pembuatan sketsa atau pengaturan dari beberapa elemen yang terpisah ke dalam satu kesatuan yang utuh dan dapat berfungsi. Perancangan sistem menentukan bagaimana suatu sistem akan menyelesaikan apa yang harus diselesaikan. Tahap ini termasuk mengkonfigurasi dari komponen-komponen perangkat lunak

dan perangkat keras dari suatu sistem sehingga setelah dilakukan instalasi akan benar-benar sesuai dengan rancangan awal sistem.

Gambar: rancangan Sistem

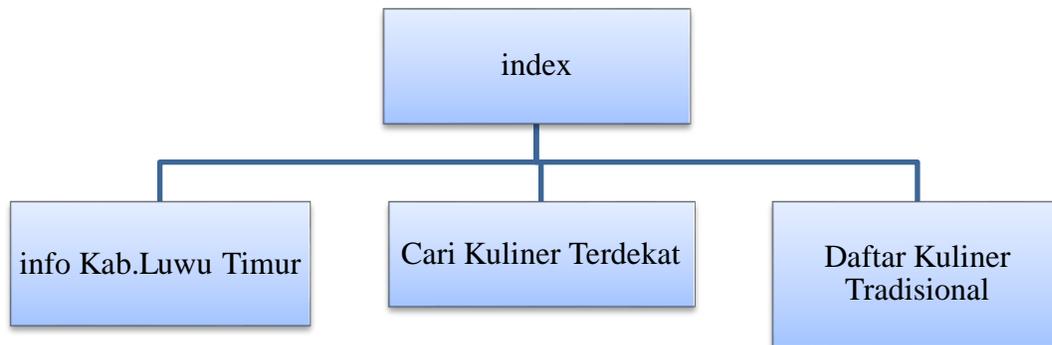
Gambar : Aplikasi pembuatan program web.

3. **Implementasi Sistem**

Proses implementasi dari perancangan sistem informasi geografis pencarian lokasi kuliner terdekat di Kabupaten Luwu Timur yang dilakukan pada bab sebelumnya akan dijelaskan pada bab ini. Dalam perhitungan jarak dari posisi user menuju lokasi kuliner terdekat dari posisinya menggunakan formulasi *haversine*. Para wisatawan yang berada di

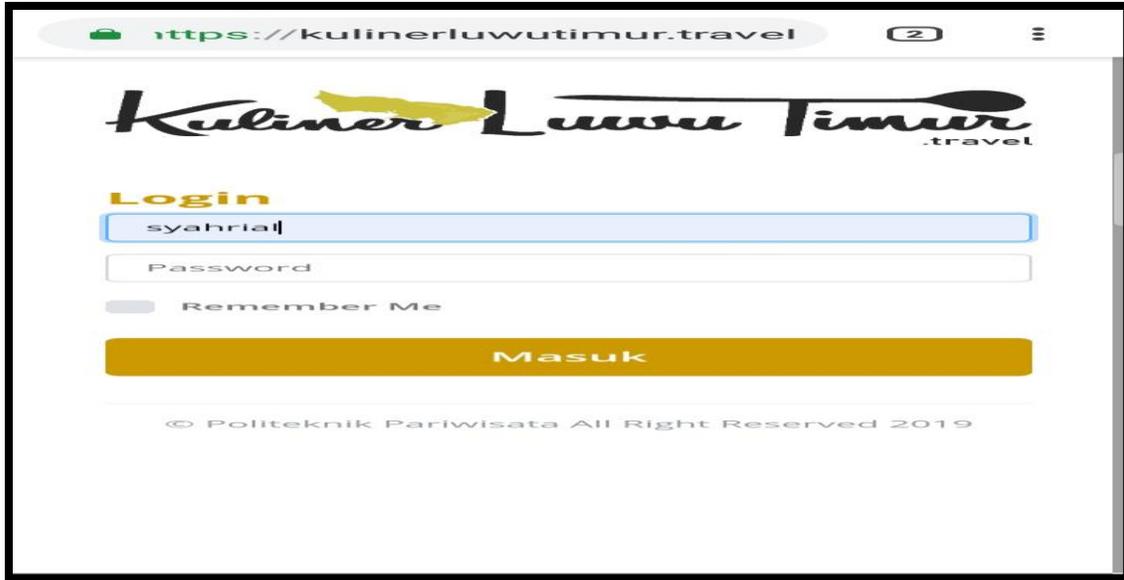
BAB IV

KULINER LUWU TIMUR DALAM WEB-SIG

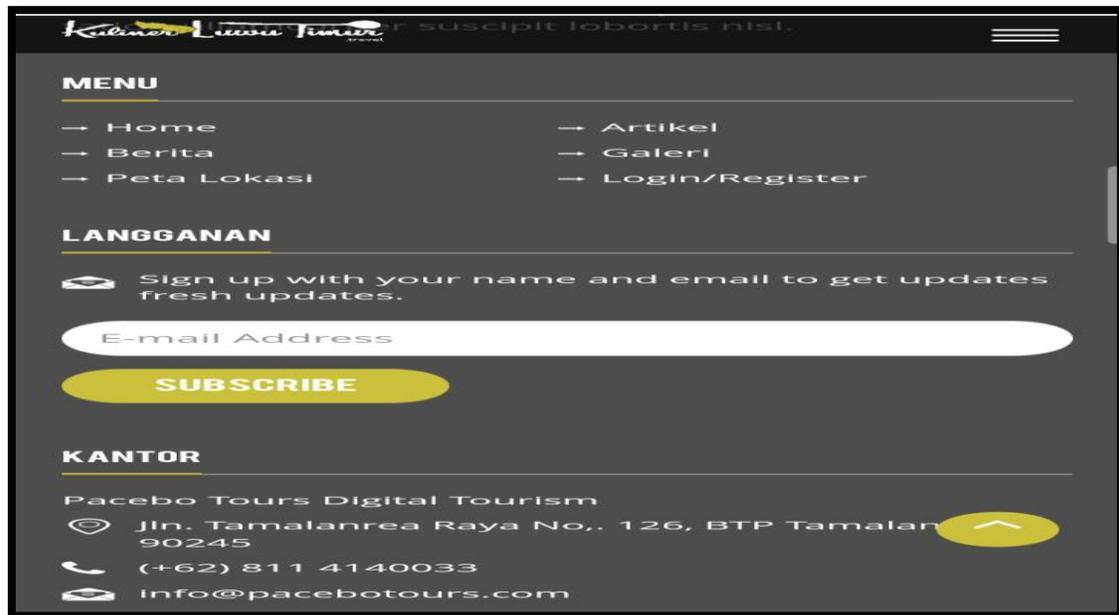
Perancangan antarmuka merupakan proses penggambaran bagaimana sebuah tampilan (interface) sistem dibentuk. User interface aplikasi *SIG* objek wisata Kuliner pada Kabupaten Luwu Timur terbagi menjadi 2 bagian, yaitu user interface sistem website. Antarmuka atau yang lebih dikenal sebagai user interface adalah sebuah media yang menghubungkan manusia dengan komputer agar dapat saling berinteraksi. Sebelum merancang antarmuka dari semua form pada website, maka untuk lebih memudahkan dalam perancangan akan dijelaskan terlebih dahulu struktur menu atau site map dari sistem. Rancangan site map user dapat dilihat pada gambar dibawah ini.

A. User Interface Sistem Web

Antarmuka pengguna sistem web adalah admin.

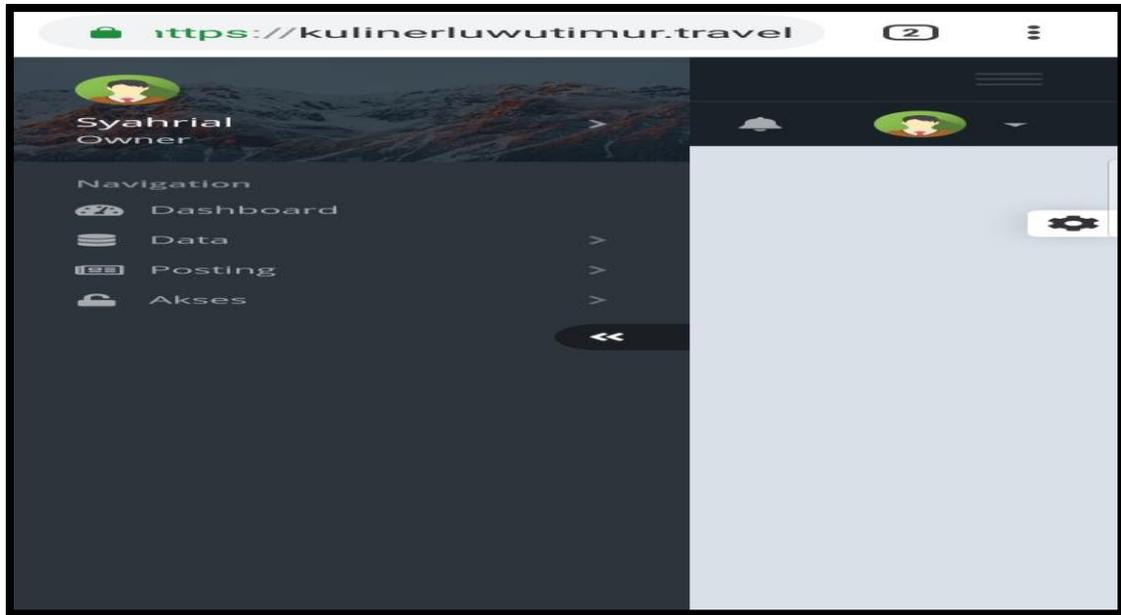
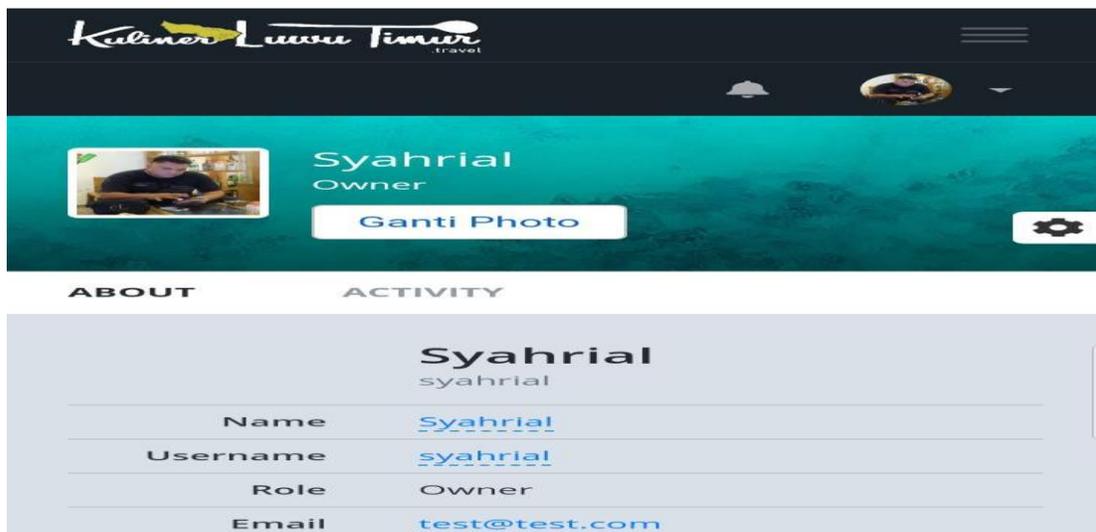
1. Halaman Login

Halaman Login merupakan tampilan hak akses admin masuk ke halaman sistem web, halaman login disajikan pada Gambar 4.4

Gambar: Login Admin

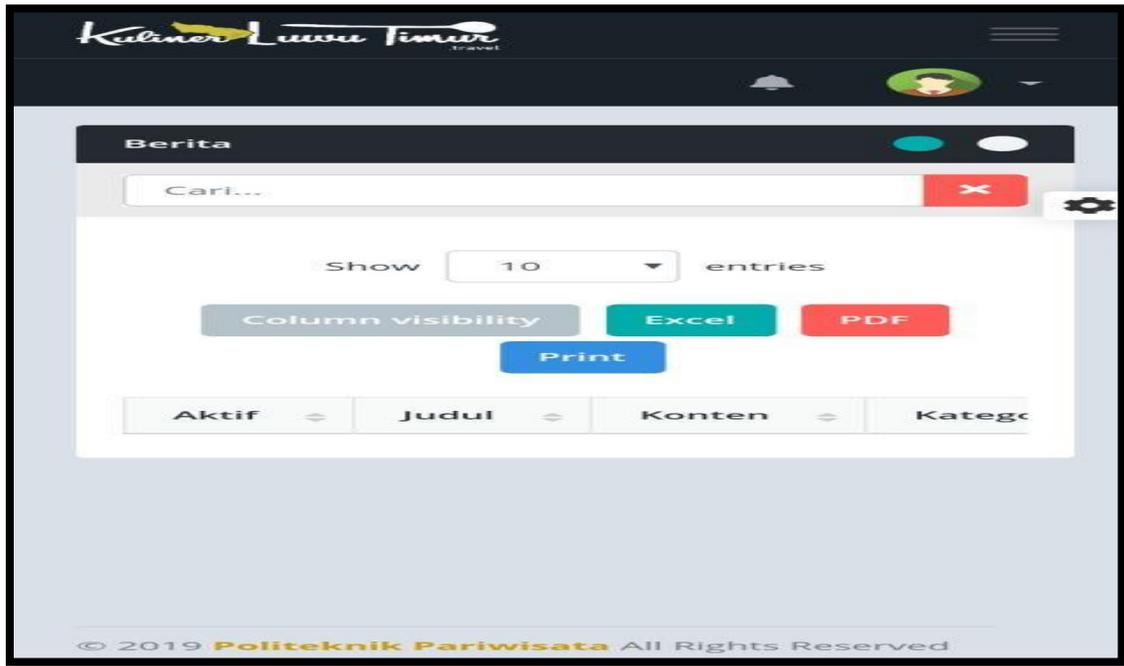
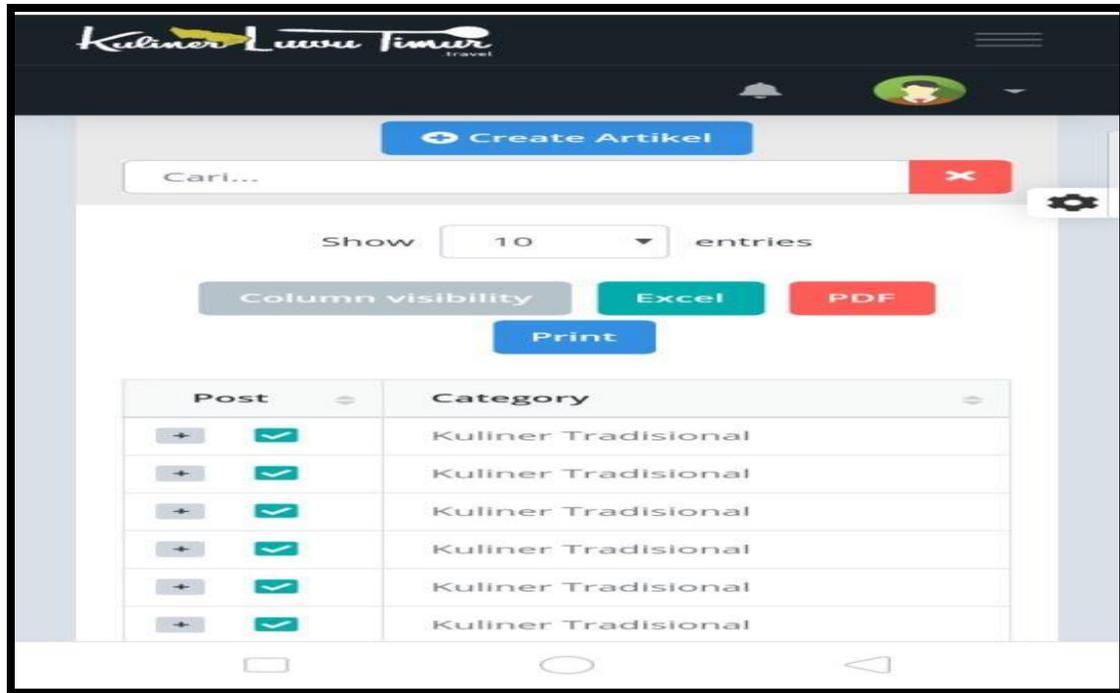
2. Halaman Beranda

Halaman Beranda merupakan tampilan halaman utama dari sistem web, halaman beranda disajikan pada Gambar 4.5

Gambar: Halaman beranda

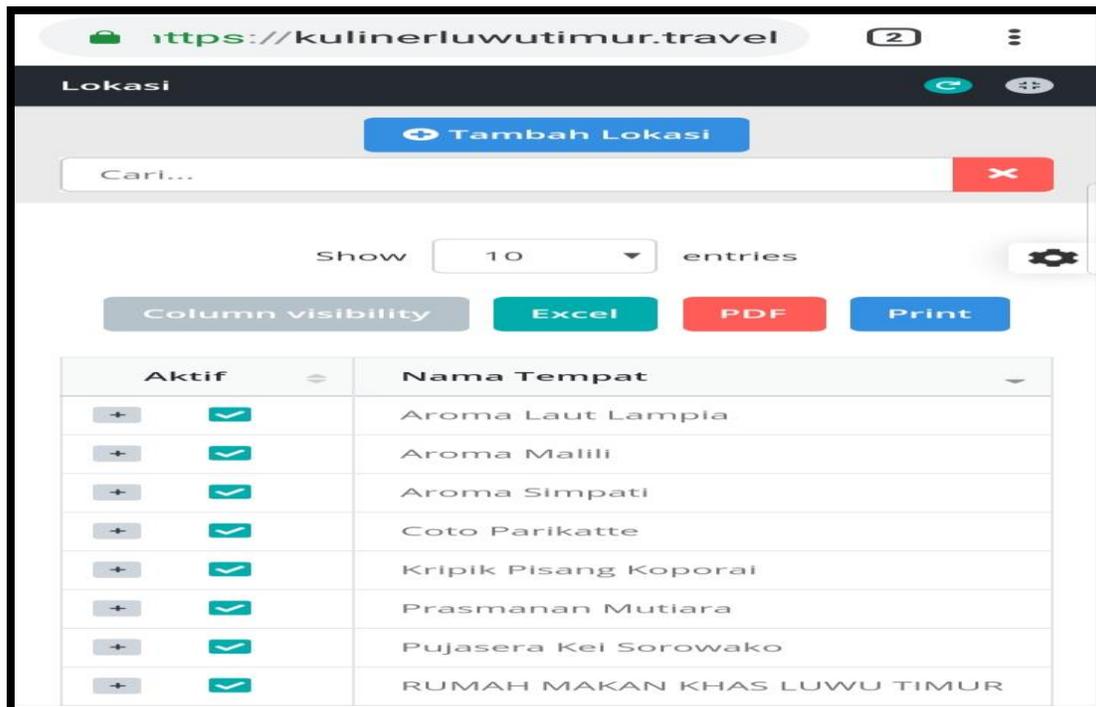
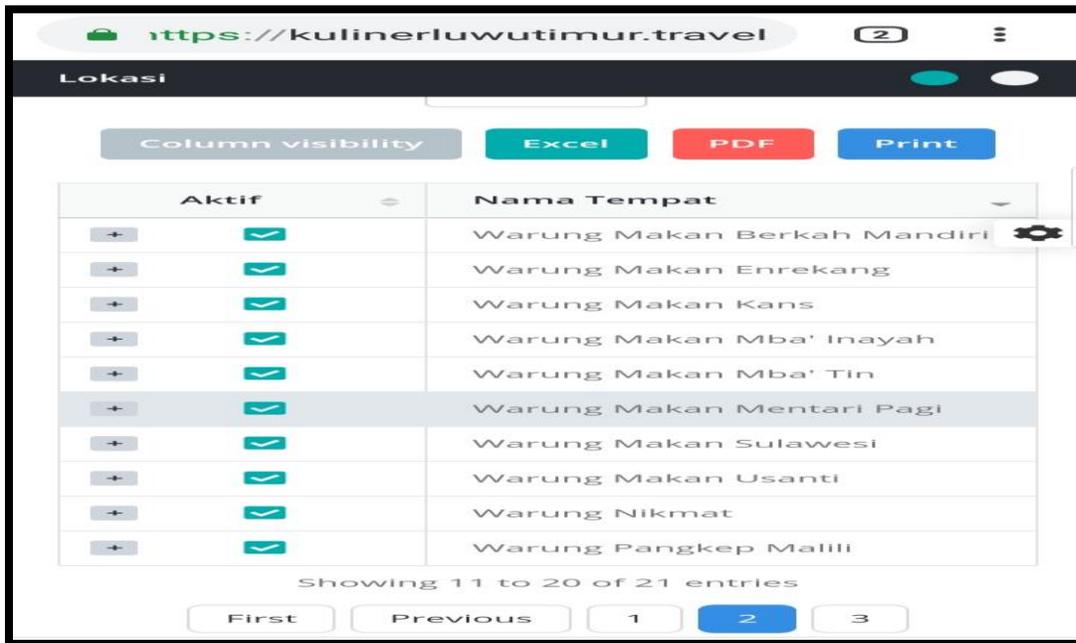
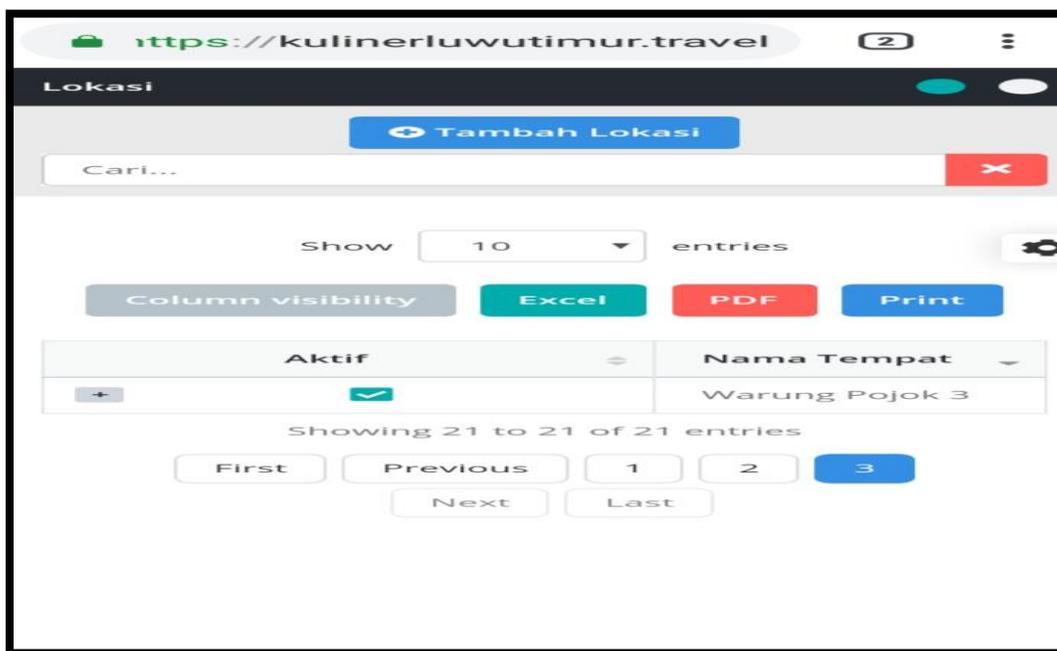
Gambar halaman beranda menanmpilkan fitur menu, berita, peta lokasi, artikel, galeri dan login pengguna. Selain itu juga dilengkapi dengan alamat email, dan alamat kantor pembuatan website.

Tampilan beranda pengguna dan owner berbeda hal ini dapat terlihat pada gambar dibawah ini.

Gambar: Halaman Beranda Owner

Gambar: tampilan Profil Owner

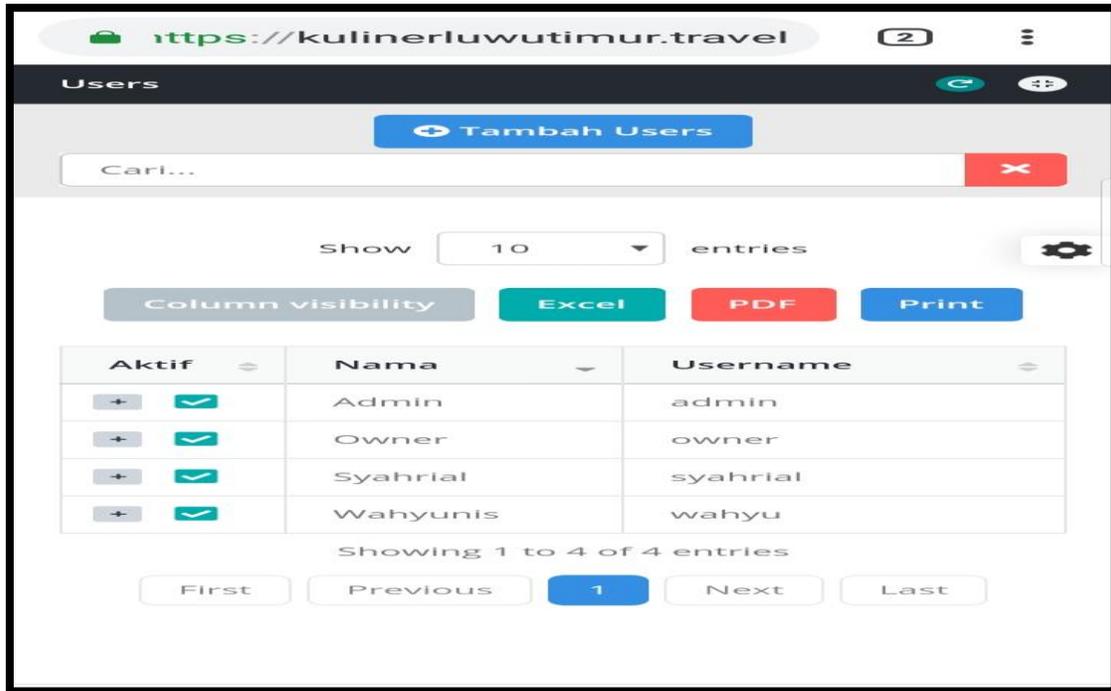
3. Halaman Tambah Data

Halaman Tambah Data merupakan halaman yang digunakan untuk menambahkan data objek wisata kuliner yang dikelola oleh admin, halaman tambah data disajikan pada Gambar 4.8

Gambar: tambah data untuk berita

Gambar: tambah data untuk artikel

4. Halaman Ubah Data

Halaman Ubah Data digunakan untuk memperbaharui data yang sudah ada, halaman ubah data disajikan pada Gambar 4.10

Gambar: data untuk mengubah lokasi atau menambah lokasi wisata kuliner

Gambar : data untuk mengubah lokasi atau menambah lokasi wisata kuliner

Gambar : data untuk mengubah lokasi atau menambah lokasi wisata kuliner

5. Halaman user

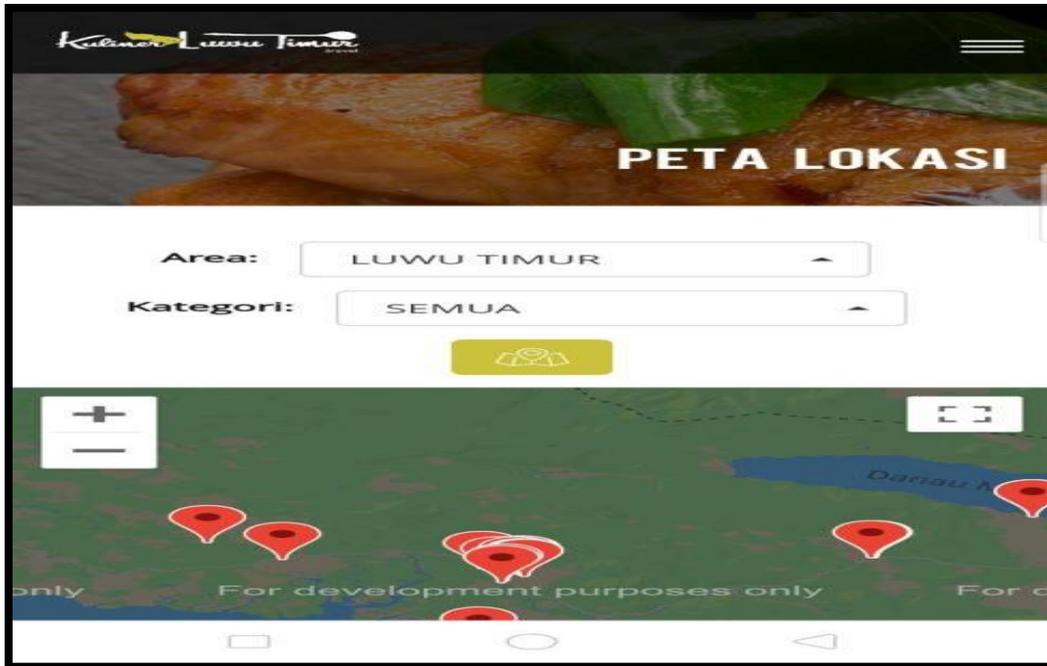
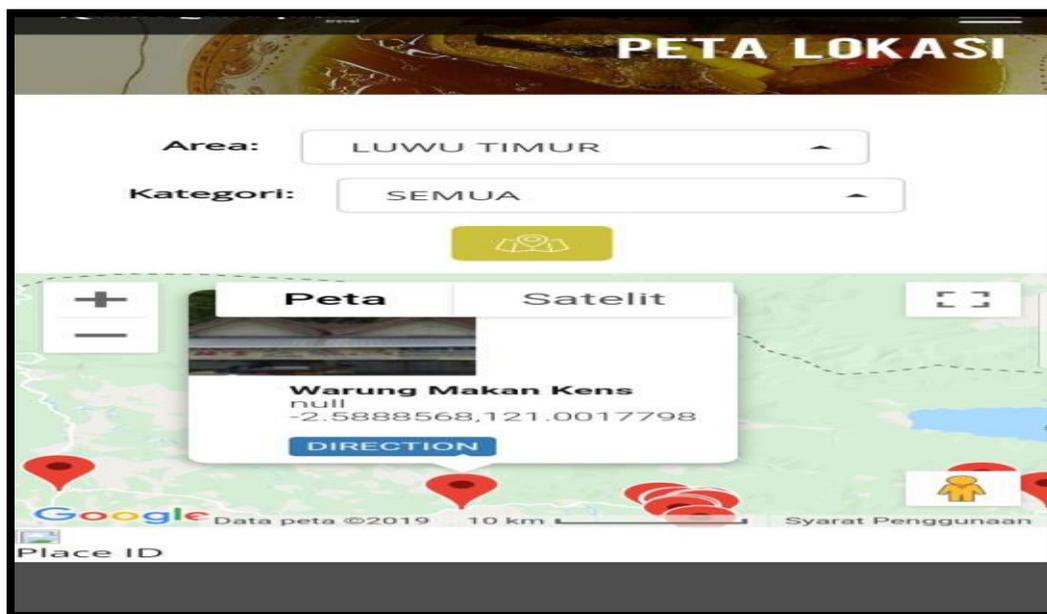
Halaman user digunakan untuk melihat data admin dan owner yang sudah ada dengan meng-klik tombol ok, halaman user data disajikan pada Gambar

Gambar: Halaman User

6. Halaman Lihat Data Objek Wisata kuliner

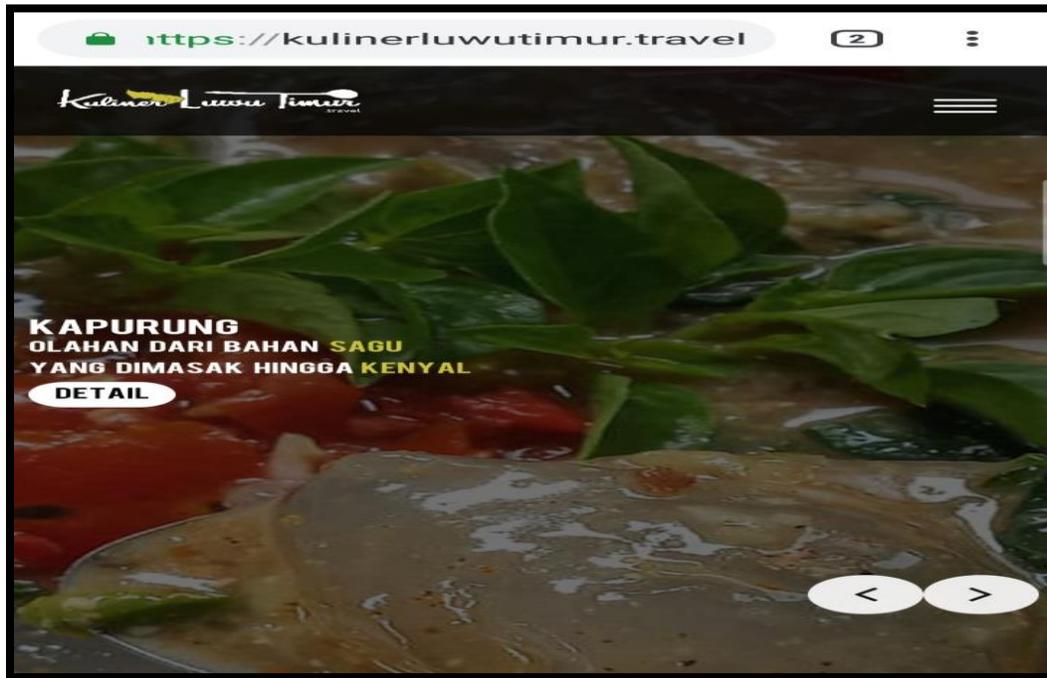
Halaman Lihat Data Objek Wisata kuliner merupakan halaman untuk admin melihat data yang telah ditambahkan ke database. Halaman lihat data ini disajikan pada Gambar 4.12

Gambar: galeri gambar

Pilih lokasi dimulai dengan mengaktifkan internet dan GPS, setelah itu pengguna memilih atau mengakses menu pilih lokasi yang kemudian sistem menampilkan peta dengan *marker* semua data lokasi objek wisata yang telah tersimpan di *database*.

Peta lokasi kuliner menunjukkan halaman peta lokasi, pengguna bisa melihat lokasi kuliner yang akan dikunjungi. Sedangkan gambar seanjutnya menununjukkan rute menuju lokasi kuliner. Pada halaman rute terdekat menuju lokasi kuliner disediakan icon rute untuk mempermudah pengguna menuju lokasi kuliner.

Gambar: peta lokasi wisata kuliner

Gambar: salah satu lokasi warung yang menjual makanan khas Luwu Timur

B. Tampilan Kuliner dalam Website

1. Tampilan Kapurung

Gambar: tampilan kapurung pada Web

Sagu tidak hanya semata-mata sebagai makanan pokok saja, tetapi sagu juga merupakan sumber Informasi budaya manusianya yang merupakan suatu kolektifitas (kelompok) yang menyatakan identitas (jati dirinya). Kabupaten Luwu Timur kaya akan kekayaan alam kesaguannya sehingga konsep (pengetahuan) masyarakatnya tentang pengetahuan infrastruktur dan pengolahan pangan dari sagu secara bervariasi dengan jenis dan bentuknya merupakan pengetahuan yang dimiliki secara ekolo*GIS*. Tidak hanya makanan, tetapi perilaku atau kebiasaan pengolahan sagu menjadikan ciri pembeda dari kolektifitas (kelompok) yang lainnya.

Tradisi yang dituturkan secara lisan dengan leksikon-leksikon kesaguan secara turun-temurun secara tradisional telah membentuk sebuah pengetahuan kuliner yang menjadi sebuah kebiasaaan (membudaya) dalam masyarakatnya dan merupakan makanan rakyat yang diajarkan secara lisan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Transmisi budaya lisan tentang cara mengolah bahan sagu sampai menjadi aneka kuliner seperti Tradisi yang dituturkan secara lisan dengan leksikon-leksikon kesaguan secara turun-temurun secara tradisional telah membentuk sebuah pengetahuan kuliner

yang menjadi sebuah kebiasaaan (membudaya) dalam masyarakatnya dan merupakan makanan rakyat yang diajarkan secara lisan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Transmisi budaya lisan tentang cara mengolah bahan sagu sampai menjadi olahan kuliner seperti kapurung, dange, lanya, ongol-ongol dan cendol.

Cara penuturan dan penularan pengetahuan tentang pembuatan makanan dari sagu juga termasuk dalam kajian folklor. Seperti dijelaskan sebelumnya bahwa sagu merupakan sumber makanan rakyat yang sudah lama dikenal oleh masyarakat yang daerahnya merupakan penghasil sagu. Sagu merupakan makanan rakyat sebab sumber makanannya diperoleh dari tanaman. Olahan makanan yang terbuat dari sagu dengan cara pengolahannya maupun resepnya berasal dari kebiasan dan tradisi masyarakat yang diturunkan dan ditularkan (tranmisikan) secara lisan dari turun-temurun. Subtansinya adalah sagu merupakan makanan rakyat karena bersifat sederhana (penyajiannya apa adanya).

Dapat dicermati secara baik bahwa ciri khas olahan sagu secara tradisi oleh masyarakat Luwu Timur khususnya terdapat dua jenis olahan, yaitu dengan menggunakan sagu basah dan sagu setengah basah (kering) dengan cara disiram dengan air panas (mendidih) dan dibakar. Hal ini tampak mengandung makna dan sekaligus sebagai penunjuk bahwa nenek moyang dulu sebagai penghasil resep sekaligus sebagai masyarakat yang mengonsumsi hasil masakannya dari hasil hutan (kebun) sagu.

Pada masakan tradisi yang disiram dengan air panas (mendidih) pada aci sagu memberikan informasi bahwa masyarakat Luwu Timur merupakan masyarakat yang tingkat pengetahuannya sangat tinggi dengan teknologi sederhana. Karena proses pemasakan dengan air panas merupakan pengetahuan yang tinggi sebab memperhatikan tingkat kematangan menjadi ukuran. Sedangkan untuk olahan sagu setengah basah (kering) dengan cara dibakar merupakan sebuah inovasi teknologi tradisi yang juga cukup tinggi tingkat pengetahuannya. Hal ini menggambarkan bahwa masyarakat Luwu Timur merupakan masyarakat yang memiliki tingkat kecerdasan tinggi dalam mengolah sagu.

Sagu yang diolah menjadi makanan baik itu kapurung, dange, lanya, ongol-ongol dan cendol merupakan sebuah aktifitas kebudayaan yang diturunkan sejak nenek moyang mereka sampai generasi saat ini. Kebiasaan mengolah sagu merupakan sebuah tradisi yang dituturkan

secara lisan dari generasi ke generasi sampai saat ini. kondisi inilah yang membuat masyarakat (suku-suku) penghasil sagu memiliki tingkat pengatahuan dan pemanfaatannya sangat tinggi.

Makanan pokok masyarakat Luwu selain beras. Pada zaman dahulu, kapurung atau ada juga menyebutnya *bugalu/pogalu* lebih diutamakan dari nasi (beras). Kapurung atau *bugalu* terbuat dari dari bahan sagu yang telah disiram dengan air panas. Bentukmya menyerupai gel, dicetak dalam bentuk bulat-bulat kecil (Anwar,2006:129). Untuk mendapatkan sagu, orang Luwu biasanya melakukan *Massambe. Massambe* adalah proses pengolahan sagu dimulai dari mengolah bahan mentah (sagu yang masih dalam bentuk batang) menjadi sagu yang siap diolah menjadi berbagai jenis makanan (Anwar, 2006:240).

Cara membuat kapurung yakni pertama-tama sagu dimasukkan dalam wadah yang agak besar yang diperkirakan jika disiram nanti, sagu tidak tumpah. Lalu sagu tersebut dihancurkan dengan cara meremas-remas dengan menggunakan tangan hingga agak halus. Hal dilakukan agar setelah disiram dengan air panas nantinya larut seluruhnya dan tidak terdapat gumpalan-gumpalan kecil.

Setelah halus, sagu kemudian disiram dengan air mendidih perlahan-lahan sambil diaduk hingga cukup kental, seperti bubur. Cara ini jika yang melakukannya belum begitu mahair biasanya tidak jadi (menjadi sangat encer). Karenanaya biasa digunakan cara keduanya yakni sagu dimasukkan kedalam wadah dan dimasak ditungku atau kompor sambul terus diaduk hingga kekentalannya cukup.Setelah sagu benar-benar kental, kemudian diangkat llau dibuat bulatan-bulatan dengan menggunakan tangkai bambu atau alat lain yang panjangnya sekitar 20 cm. ujung kedua tangkai dimasukkan kedalam bubur sagu Pogalu atau kapurung lalu diputar-putar membentuk bulatan dan langsung dimasukkan kedalam wadah yang telah diisi air dingin yang sebelumnya telah direbus.ini dilakukan agar bulatan pogalu yang telah terbentuk tidak lengket kembali. Kadang-kadang air yang digunakan adalah kuah sayur, ikan, udang atau daging yang telah didinginkan (Anwar, 2006:130).

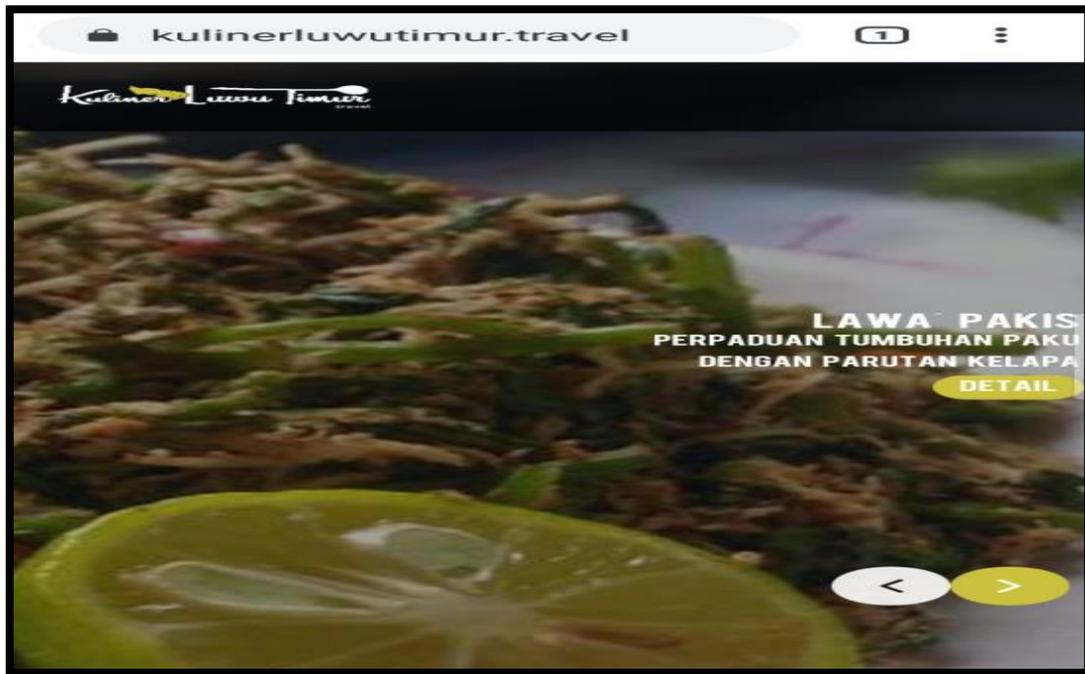
Selanjutnya setelah bulatan ini telah jadi, tinggal ditambhkan lauk pauk yang berfungsi sebagai buymbu seperti sayur-sayuran, ikan, udang, daging dan sebagainya. Beberapa sayur yang sering dicampurkan dengan kapurung yakni sayur bayam, sayur paku, kangkung dan jantung pisang dll.

Dalam penyajiannya beberapa daerah di Luwu juga berbeda-beda ada yang langsung mencampur semuanya dan ada pula yang memisah-misahkan lauknya (seperti didaerah Masamba). Saat ini model pembuatan dan sajian kapurung telah mengalami banyak penambahan. Misalnya campuran yang digunakan mulai bervariasi, seperti tambahan kacang dll.

Tabel Hasil analisis Kimia tepung dan Ampas dari batang sagu

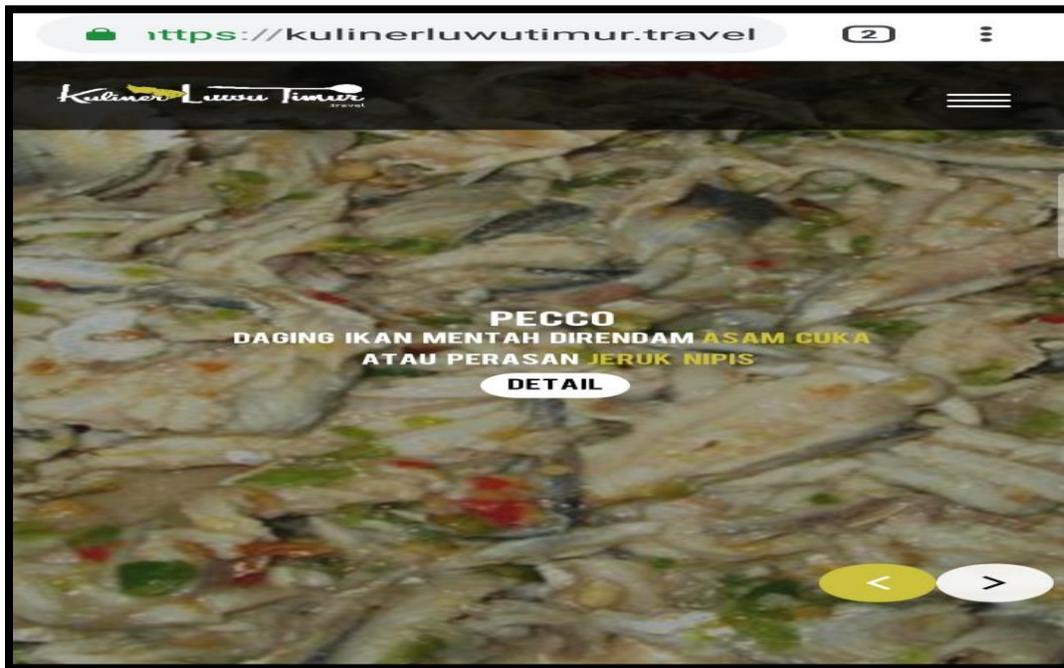
		Susunan Analisis Bahan Kering					
Bahan Uji	Penguji	Kadar air	Protein kasar	Lemak	Serta kasar	Abu	BETN
Tepung sagu	Lim, 1997	13,2	1,2	0,4	6,2	4,1	88,2
	FAO,1972	13,1	1,6	0,5	0	0,5	97,7
	Lim, 1967	13,3	1,9	0,4	6,0	3,0	88,7
Ampas dari batang sagu	Jalaluddin, 1970	12,2	3,3	0,3	14,0	5,0	64,6

Dari tabel 4. 11 diatas terlihat bahwa sagu merupakan bahan makanan dengan kandungan karbohidrat mudah larut (BETN) yang sangat tinggi, sedangkan kandungan protein, mineral dan lemak sangat rendah. Dengan kandungan karbohidrat tersebut sagu merupakan sumber makanan yang cukup penting bagi manusia.Perlu ditambahkan pula bahwa setiap 100 g tepung sagu juga mengandung Ca: 11,0 mg; P: 13,0 mg : Fe 1,5 mg : Vitamin B: 0,01 mg. Beberapa macam zat gizi yang essensial bagi tubuh manisia adalah karbohidrat, protein, lemak, beberapa unsur logam dan berbagai macam vitamin telah tersedia pada sagu (Bambang H dan Philipus P, 1992)

1. Tampilan Lawak Pakis

Gambar 4.16 tampilan Lawa Pakis pada website

Lawak pakis adalah makanan khas yang paling banyak ditemui di Kabupaten Luwu Timur. Bahan utamanya adalah sayur pakis, kelapa parut, Lombok biji, jeruk purut, terasi, dan garam. Ada juga yang dicampur dengan kerang laut.jadi pakis direbus setengah matang, dicampur kerang yang sudah matang. Kemudian kelapa parut dioseng dan ditumbuk ditambah cabai, garam, jeruk nipis dan penyedap rasa dan ditambahkan sedikit santan (Purnamai, 2014:35).

Lawa memiliki nilai protein yang tinggi dan dipercaya mampu meningkatkan stamina bagi pria (Maya, 2013).

2. **Tampilan Pacco**

Gambar 4.17 tampilan Pecco pada laman Website

Satu lagi menu khas kabupaten Luwu Timur adalah Pacco, makanan ini berbahan ikan tembang atau ikan carede. Caranya daging ikan dipisahkan dari tulang dan kemudian dihancurkan lalu dibentuk seperti bola dan dicampur dengan cuka, kelpa goreng, sambal, jeruk nipis, ditambah dengan sayuran jantung pisang. Rasanya asam, gurih dan pedas. Cara membuat dan menyantapnya mirip dengan membuat sushi. Hidangan ini biasanya didangkan untuk tamu kehormatan (Alamsyah dkk, 2013:70). Berbicara tentang kandungan gizi, berikut adalah kandungan gizi per 100 gram Pacco :

Energi	Protein	Lemak	PUFA	Karbohidrat	Vit C	Vit A
233gram	27gram	11gram	4gram	10 gram	18 mg	460pg

Sumber: https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/Pacco-Sashimi-A-la-Sulawesi-Selatan

Dari kandungan gizi di atas, bisa kita lihat bahwa kandungan PUFA (*polyunsatureated fatty acid*) pada sajian ini cukup tinggi yaitu sekitar 4 g/100 g. Sebagaimana yang sudah diketahui, salah satu jenis PUFA yang banyak terdapat pada ikan laut adalah omega-3. Omega 3

adalah salah satu zat gizi esensial, artinya tubuh kita tidak bisa meproduksi sendiri sehingga perlu asupan dari luar. Soal manfaat, omega 3 ini memiliki sangat banyak manfaat bagi tubuh mulai dari perkembangan otak pada anak, anti inflamasi, untuk mengurangi penuaan fungsi kognitive, dan masih banyak lagi. Pacco' biasanya disajikan dengan dange, olahan makanan dari sagu yang menyerupai roti kering yang berbentuk persegi panjang.

3. **Tampilan Parede**

Gambar: Tampilan Parede pada Website

Parede merupakan masakan dari ikan bandeng, cakalangatau tongkol yang dimasak berkuah dengan bumbu kunyit, dan bumbu lainnya (Marselinus dkk, 2015:84). Ikan parede merupakan makanan khas dari Daerah Palopo dan Luwu, Sulawesi Selatan, masakan ikan parede terbuat dari potongan ikan kakap putih atau ikan lamuru yang direbus dengan kunyit, garam, serai dan buah khas daerah palopo yaitu buah patikala (*Etlingera elatior* (Jack) R.M.Sm). Buah patikala memiliki rasa asam yang bertujuan untuk menambah gurihnya rebusan kuah ikan parede. Ikan parede disajikan dan dinikmati dengan nasi dan sambal mangga (https://budaya-indonesia.org/Ikan-Parede-khas-Sulawesi-Selatan).

Keistimewaan parede adalah pada kuah bening berwarna kuning-pucat dengan rasa asam-pedas yang seimbang. Rasa asamnya mempunyai spektrum yang khas karena pemakaian asam

patikala dan parutan atau rajangan tipis mangga muda. Asam patikala juga “bertanggung jawab” atas aroma harum memukau yang menguar dari masakan ini. Seluruh pancaindra kita bekerja untuk meng-apresiasi hidangan sederhana ini.

Secara tradisional buah patikala dimanfaatkan sebagai penambah cita rasa masakan dan juga memiliki kandungan senyawa fenolik dan flavanoid. Senyawa fenolik diketahui memiliki berbagai efek biolo*GIS* sebagai antioksidan, melindungi struktur sel, antiinflamasi, dan sebagai antiseptik (Primadini, 2010). Sedangkan manfaat flavonoid antara lain untuk melindungi struktur sel, meningkatkan efektifitas vitamin C, antiinflamasi, mencegah keropos tulang dan sebagai antibiotik (Haris, 2011).

Parede merupakan masakan ikan kuah asam yang segar, sepintas mirip dengan Pallumara. Keistimewaan parede terletak pada kuah bening berwarna kuning pucat dengan rasa asam pedas yang seimbang. Umumnya menggunakan ikan laut segar seperti kakap dan lamuru, meskipun ada juga orang menggunakan ikan bandeng (Winarno, 2012) Kuah asam pada ikan dihasilkan dari buah pattikala/kecombrang yang merupakan tanaman khas kota Palopo (Tenri, 2009).

Tabel Hasil Pengujian kadar zat Makanan

No.	**Sampel**	**Hasil pengujian**		
		Karbohidrat (%)	Protein (%)	Lemak (%)
1.	Lawa	1,87	1,90	35,30
2.	Kapurung	1,77	0,99	0,48
3.	Ikan parede	0,30	15,66	1,05

Sumber : (Adriani, 2015:86).

Dari hasil pengujian diketahui bahwa kadar karbohidrat tertinggi ditemukan pada lawa yaitu sebesar 1,87%. Kapurung yang berbahan dasar sagu hanya mengandung 1,77% karbohidrat. Seperti yang diketahui bahwa kandungan karbohidrat pada sagu lebih tinggi daripada jantung pisang, yaitu dalam 100 gram bahan, terdapat 84,7 gram karbohidrat (Astawan, 2005), sementara untuk jantung pisang. sebesar 11,6 gram (Rukmana, 2001) atau sekitar 34,83%

dari kandungan zat gizi total suatu bahan pangan (Wattimena, 2013). Kelapa memiliki kandungan karbohidrat sebesar 14 gram (Warisno, 2003). Kombinasi antara jantung pisang dan kelapa menyebabkan kandungan karbohidrat pada lawa lebih tinggi dibandingkan dengan kapurung.Selain itu, sampel sagu kapurung yang diambil pada saat penimbangan jumlahnya kemungkinn jumlahnya sedikit sehingga mempengaruhi hasil akhir pengujian.Karbohidrat dalam tubuh berperan sebagai sumber energi, pengatur metabolisme lemak, membantu pengeluaran feses, cadangan makanan dan penyusun struktur sel (Campbell, 2002). Karbohidrat dapat diperoleh dari padi-padian, umbi, kacangkacang kering dan gula.

Kandungan protein paling tinggi ditemukan pada ikan parede yaitu sebesar 15,66%. Hal ini disebabkan karena ikan parede umumnya terbuat dari ikan Lemuru (Sardinilla longiceps) dimana kandungan proteinnya cukup tinggi yaitu sekitar 18,7% (Kusumayanti, 2003).Ikan yang dimatangkan dengan cuka kandungan proteinnya akan menurun namun dapat meningkat apabila ditambahkan dengan asam jawa (Asrullah, 2012). Kadar protein dalam tubuh hewan cukup tinggi yaitu antara 80-90% dari seluruh bahan organik yang ada dalam jaringan hewan (Maharani, 2010).Protein berperan dalam pembentukan enzim, pembentukan antibody, mengangkut zat gizi, sumber energi, sebagai katalisator dan untuk regenerasi sel yang rusak (Fried, 2002). Protein dapat diperoleh dari susu, telur, daging, ikan, kerang dan kacang-kacangan. Kacang kedelai merupakan sumber protein nabati tertinggi (Almatsier, 2001).

Makanan yang mengandung kadar lemak paling tinggi adalah lawa yaitu sebesar 35,30%. Lawa terbuat dari ikan mentah yang dicampur dengan cuka, kelapa parut, serutan mangga muda, bawang merah dan bawang putih dan jeruk nipis.Adanya campuran kelapa parut menyebabkan kandungan lemak pada lawa menjadi tinggi. Kadar lemak pada kelapa parut sebesar 34,7 mg (Syah, 2005). Yusa dalam Suter (2009) menunjukkan bahwa kandungan lemak pada Lawa yang terbuat dari daging sapi berkisar antara 17,98-18,54%.

Parede berasal dari kata *Parede*, *Pa* menunjukkan kata kerja berupa aktifitas memasak, dan *rede* yang berasal dari bahasa Bu*GIS* Luwu yang berarti mendidih. Diduga makanan ini sudah ada sejak jaman kerajaan Luwu muncul pada awal abad ke XVII pada masa pemerintahan Patipasaung dimana Pusat kerajaan dipindahkan ke Wara (sekarang lebih dikenal dengan nama Palopo). Kerajaan Luwu merupakan kerajaan tertua di Sulawesi Selatan, hal ini berdasarkan

sumber tertulis tertua yang menyebutkan tentang Luwu yaitu dalam naskah yang dikenal dengan nama *Sure' Galigo*. Kedatuan Luwu diperkirakan muncul sekitar abad ke X Masehi pada masa pemerintahan Batara Guru yang juga dianggap sebagai manusia pertama dalam kepercayaan masyatakat Luwu (Bu*GIS* kuno).

4. **Tampilan Dange**

Gambar: Tampilan Dange pada website

Dange merupakan makanan atau kue tradisional masyarakat Bu*GIS*, terutama didaerah Luwu. Kue ini sangat popular dimasyarakat Luwu, sehingga menjadi santapan sehari-hari. Biasanya kue tradisional ini disajikan saat acara keluarga atau tudang sipulung (ramah tamah). Dange kaya karbohidrat dan merupakan makanan tradisional yang sudah dikenal beberapa abad silam. Kandungan gulanya lebih rendah dariapada nasi sangat baik bagi pebderita diabetes (Purnamai, 2014: 33-35).

Dange yang terdapat di Kabupaten Luwu Timur berbeda dengan dange yang ada di Kabupaten Pangkep. Dange di Kabupaten Luwu Timur berbentuk persegi panjang dan pipih. Tebalnya hanya sekitar 1cm berwarna putih, untuk menyantap makanan ini biasanya dengan kuah ikan dan sambel. Dange dibuat dari tepung sagu yang telah diayak dan dimasukkan kedalam cetakan kemudian dibakar, dange lebih enak disantap ketika masih panas karena teksturnya lebih lembut. saat dingin tekstur dange akan berubah menjadi lebih keras.

Dange yang berasal dari sagu tersebut sangat kaya akan karbohidrat. Sagu merupakan makanan pokok masyarakat Indonesia yang berada di Sulawesi dan daerah-daerah Indonesia Timur lainnya seperti Papua. Sagu makanan yang mengandung karbohidrat dengan kadar gula sangat rendah dibanding nasi. Oleh karena itu sagu seringkali dikonsumsi oleh penderita diabetes sebagai pengganti nasi yang memiliki kadar gula sangat tinggi. Dange sangat nikmat bila dimakan bersama Lawa' dan Pacco'.

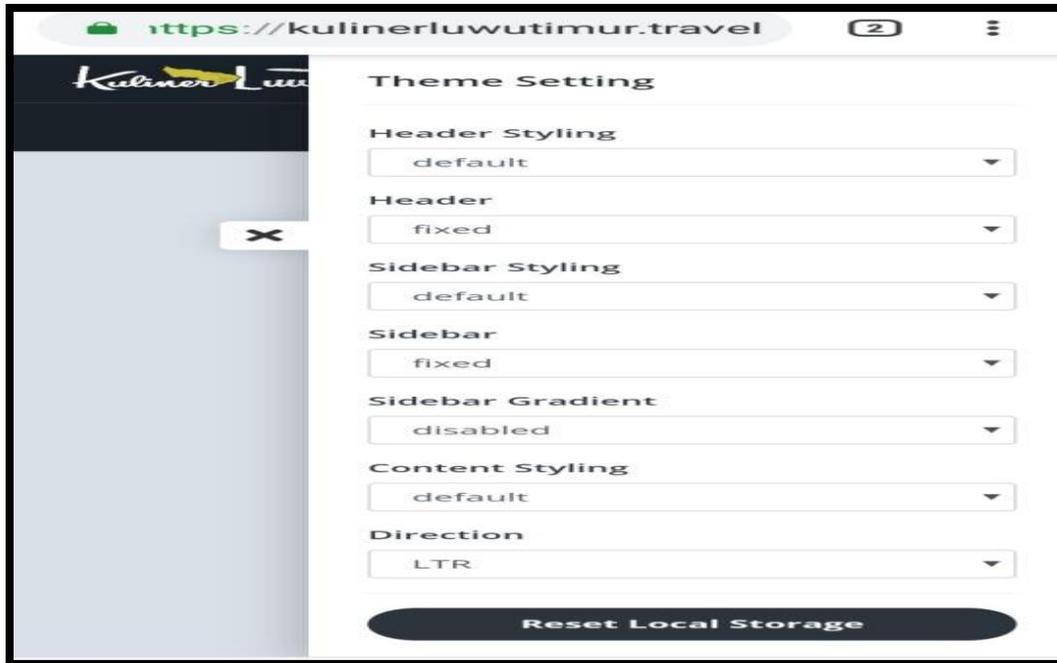
Kandungan gizi yang terdapat olahan sagu

Bahan makanan	Energi (kal)	Protein (gram)	Karbohidrat (gram)	Vit A (gram)	Vit B (gram)	Vit C (gram)
Kapurung	270	3,3	60,5	73,3	-	0,6
Dange	381	0,3	91,3	-	-	-
Bagea	393	1,4	75,3	93,9	0,1	-
Ongol-Ongol	340	0,6	74,8	-	-	0,4
Sinole	320	0,7	66,2	-	-	-
Cendol	297	0,6	65,9	-	-	0,3

Sumber: Ernawati dkk, 2018:39.

Dange terasa hambar dan agak keras. Umumnya cara untuk menyantap dange ini dengan mencelupkan terlebih dulu ke dalam semangkok sup ikan, tapi jangan dicelupkan terlalu lama karena dange bisa hancur. Selain dengan sup ikan, dange juga banyak disantap dengan sayur. Dange ini juga merupakan makanan yang tahan lama dan tidak cepat basi sehingga sering dijadikan bekal oleh para nelayan.

C. Halaman Pengaturan Akun

Halaman Pengaturan Akun merupakan halaman untuk mengubah pengaturan yang dimiliki oleh admin. Halaman pengaturan akun ini disajikan pada gambar 4.20

Gambar Pengaturan akun

1. **Metode Pengujian Sistem**

Metode pengujian sistem dalam penelitian ini adalah pengujian Black Box dengan metode EP (*Equivalence Partitioning*). Pengujian ini dimaksudkan untuk menguji semua elemen-elemen perangkat lunak yang dibuat apakah sudah sesuai dengan yang diharapkan atau sebaliknya. Pada tahap ini setelah sistem atau webSIG selesai dibuat, maka akan diuji terlebih dahulu untuk melihat apakah masih ada kesalahan atau perlu perbaikan kemudian baru diterapkan dengan meng-upload file ke suatu tempat (hosting) agar dapat diakses dengan mudah oleh siapa saja.

Pengujian black box dilakukan oleh penulis untuk menunjukkan apakah aplikasi dapat berjalan dengan baik. Pengujian black box menunjukkan fungsi pokok pada perangkat lunak yang berfokus pada fungsional dari perangkat yang di uji (Mustaqbal dkk, 2015). Pengujian ini diyakinkan bahwa masukan dan respon yang diterima sama sehingga terjadi kecocokan antara aplikasi dan pengguna. Metode EP (*Equivalence Partitioning*) dipilih karena metode ini dapat mencari kesalahan pada fungsi aplikasi, *interface* aplikasi dan kesalahan pada struktur data aplikasi. Rancangan daftar pengujian disajikan pada tabel dibawah ini;

Tabel 4.14 Pengujian Sistem *Black-Box* pada Sistem *Web* untuk Admin

1	Tombol Halaman	User memlih tombol	Sistem berpindah ke	Berhasi l
2	Kuliner Terdekat	User memilih tombol	Menampilkan 5 kuliner	Berhasi l
3	Cari Nama	Memasukkan nama	Menampilkan daftar	Berhasi
4	Daftar kuliner	Menekan tombol	Menampilkan semua	Berhasi l
5	Lokasi kuliner	User memilih	Menampilkan daftar	Berhasi
6	Deskripsi	User memilih	Menampilkan deskripsi	Berhasi
7	Petunjuk arah	Menekan tombol	Menampilkan petunjuk	Berhasi l
8	Petunjuk	Menekan tombol petunjuk aplikasi	Menampilkan petunjuk penggunaan aplikasi	Berhasi

Berdasarkan pada Pengujian *black box* dapat diambil kesimpulan bahwa website pencari kuliner khas Kabupaten Luwu Timur ini dapat berjalan sesuai fungsi-fungsi yang diharapkan.

Dapat mengambil simpulan bahwa sistem informasi geografis objek wisata kuliner berbasis website pada Kabupaten Luwu Timur dibangun berbasis web yang dapat diakses melalui laptop dan sistem yang berbasis web yang digunakan oleh admin berhasil melakukan olah data seperti menambah data tempat objek wisata kuliner, mengubah data tempat objek wisata, melihat data tempat objek wisata dan menghapus data tempat objek wisata. Sedangkan, aplikasi website yang digunakan oleh pengguna berhasil menampilkan peta persebaran objek wisata kuliner, menampilkan kategori objek wisata kuliner di Kabupaten Luwu Timur, menampilkan daftar serta informasi umum masing-masing tempat objek wisata kuliner yang berdasarkan kategori, dan melihat rute tempat objek wisata yang akan dituju.

Berdasarkan perancangan dan hasil implementasi program sistem yang dilakukan, maka beberapa saran yang perlu diperhatikan dalam mengembangkan sistem ini adalah sebagai

Aplikasi diharapkan dapat berjalan dengan baik dalam kondisi internet yang kurang stabil. Dapat dikembangkan dengan dibangunnya menu kategori yang dinamis, diharapkannya setiap objek wisata memungkinkan untuk memiliki lebih dari satu kategori dan aplikasi dapat dikembangkan dengan menambahkan menu untuk melakukan pendaftaran dan dapat memberikan penilaian untuk tempat objek wisata kuliner di kabupaten Luwu Timur hingga aplikasi dapat dilengkapi dengan fitur pencarian tempat objek wisata.

DAFTAR PUSTAKA

Adriani. 2015. *Uji Kandungan Gizi Terhadap Beberapa Makanan Khas Kota Palopo.* Makassar: Jurnal Al Kimia Vol 3 No 1

Ahyani, Ikhlasus Amal dkk. 2013. *Aplikasi Sistem Informasi Geografi (SIG) Untuk Inventrisasi Sarana dan Prasarana Pendidikan Menggunakan Google Maps Api Studi Kasus Kecamatan Kaliwungku Kabupaten Kendal*. Semarang: Jurnal geodesi Undip Volume 2 Nomor 2 ISSN 2337845X.

Alamsyah dkk. 2013. *Welcome to Soroawako*. Sorowako Luwu Timur: Communications and External Affairs.

Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka

Anwar, Idwar. 2006. *Ensiklopedia Kebudayaan Luwu.* Palopo:Komunitas Sawerigading, Pemerintah Kota Palopo, Pemerintah Kabupaten Luwu Utara, Pemerintah Kabupaten Luwu Timur dan PT.INCO

Ardika. 2003. *Pariwisata Budaya Berkelanjutan, Refleksi dan Harapan di Tengah Perkembangan Global*. Denpasar: Universitas Udayana.

Astawan, M., 2005, Tabloid Senior No.287, edisi 14-20 Januari: 28 Campbell N., A., Reece Jane B., dan Mitchell Lawrence, G., Biologi, Edisi kelima Jilid 1, Jakarta: Erlangga.

Astuti, E. P., 2008. *Analisis Preferensi dan Kepuasan Konsumen Terhadap Sagu di Kecamatan Mulyorejo Surabaya Jawa Timur* (Tesis). Bogor: Program Studi Manajemen Agribisnis IPB.

Badan Pusat Statistik Kabupaten Luwu Timur Dalam Angka Tahun 2016.

Badan Pusat Statistik Kabupaten Luwu Timur Dalam Angka Tahun 2017.

Badan Pusat Statistik Kabupaten Luwu Timur Dalam Angka Tahun 2018.

Bahaire, T. & Elliott-White, M. 1999. *The application of Geographical Information Systems (GIS) in sustainable tourism planning: A review. International Journal of Sustainable Tourism*, 7(2), 159-174.

Bunruamkaew, K., & Murayama, Y, 2011. *Site Suitability Evaluation for Ecotourism Using GIS & AHP : A Case Study of Surat Thani Province , Thailand. Journal of Procedia Social and Behavioral Science* 21, 269-278.

Enawati, Endah. Heliawaty & Diansari, Pipih. 2018. *Peranan Makanan Tradisional berbahan Sagu Sebagai Alternatif Dalam Memenuhi Pemenuhan Gizi Masyarakat Kasus Desa Laba, Kecamatan Masamba, Kabupaten Luwu Utara, Provinsi Sulawesi Selatan.* Jurnal JSEP, Volume 1, No. 1, Februari 2018, Halaman 31 – 40.

Fried, G. H., dan Hademenos, George, 2002, Schaum's Outlines Biologi, Edisi Kedua, Jakarta: Erlangga.

Giles. 2003. dalam Rahman, M.A, 2010. *Application of GIS in Ecotourism Development: A Case Study in Sundarbans,* Bangladesh. A masters Thesis. Mid-Sweden University.

Gunn, C.A. 1994. Tourism Planning (3^{rd} ed). New York: Taylor and Francis.

Hardiningrum, Ani. 2014. *Sistem Informasi Penentuan Lokasi Wisata Kuliner di Kabupaten Kudus Berbasis Web.* Semarang: Universitas Dian Nuswantoro.

Harmayani, Eni, Santoso, Umar, dan Gardjito, Murdijati. 2017. *Makanan Tradisional Indonesia Seri 2: Makanan Tradisional Indonesia yang Populer.* Kabupaten Luwu Timur: Gadjah Mada University Press

Hjalager, A.M dan Corigliano, M.A. 2000. *Food For Tourists; Determinants of an image."* Intenational Jurnal Of Tourism Research 2 (4).

Hobsbawm, Eric & Ranger, Terence (ed). 1983. *The Invention Tradition*. New York: Cambridge University Press.

https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/Pacco-Sashimi-A-la-Sulawesi-Selatan

https://budaya-indonesia.org/Ikan-Parede-khas-Sulawesi-Selatan

Iswandari, R. 2012. *Studi Kandungan Isoflavon pada Kacang Hijau (Vigna radiata L), Tempe Kacang Hijau, dan Bubur Kacang Hijau*. Skripsi. Bogor: Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.

Jumadi, 1989. *Sistem Pertanian Sagu Di Daerah Luwu Sulawesi Selatan* (Tesis). Bogor: Program Pascasarjana IPB.

Kusumawardani, D. W., 2013. Sistem Informasi Pariwisata pada Kabupaten Malang Berbasis Android. Laporan Penelitian. Yogyakarta.

Lazuardi, Mandra & Triady, Mochamad Sandy. 2015. *Ekonomi Kreatif: Perencanaan Pengembangan Kuliner Nasional 2015-2019.* Jakarta: PT Republik Solusi.

Mahardika, Bangun Reza. 2017. *Mengenal Industri Makanan dan Minuman Di era Industri 4.0.* Yogyakarta: Forbil Institute.

Mappasanda, Ham. 1992/1993. *Kerajaan Luwu Menurut catatan D.F Van Braam Morris.* Ujung Pandang: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Kebudayaan Balai Kajian Nilai Sejarah dan Nilai Tradisional.

Margi dkk. 2013. *Identifikasi Potensi Wisata Kuliner Berbasis Bahan Baku Lokal Di Kabupaten Buleleng Bali*. Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora Vol 2 No.2 Oktober ISSN 2303-2898.

Marselinus, LN dkk. *Kesehatan Ibu dan Anak dalam Bayang-bayang leluhur etnik Luwu Kabupaten Luwu*. Surabaya: UNESA University Press.

Maya, I. S., 2013, Lawa, Sushi Ala Bone Mampu Dongkrak Vitalitas Pria. www. okezone.com/read/2013/09/05/488/861023, 20 Maret 2019.

Melamba, Basrin dkk. 2013. *Tolaki: sejarah, identitas dan kebudayaan*. Yogyakarta:Lukita.

Middelton, Victor. 2001. *Marketing in Travel and Tourism*. London: Butterworth Heinemann.

Morissan. 2010. *Periklanan-komunikasi pemasaran terpadu*. Kencana Prenadamedia grup Jakarta.

Mulyanto A., Rohandi, M., Latief M., Muslimin., 2014. *Repository Digital Budaya Gorontalo*. Prosiding CITEE 2014. Yogyakarta.

Purnamai, H.L. 2014. *Kerajaan Luwu Menyimpan Banyak Misteri*. Makassar:Arus Timur.

Rahayuningsih, T., Muntasib, E. K. S. H., & Budi, L. (2016). *Nature Based Tourism Resources Assesment Using Geographic Information System (GIS): Case Study in Bogor.* Journal Procedia Environmental 33,365-375.

Rukmana, R. 2001. *Aneka Olahan Limbah: Tanaman Pisang, Jambu Mete, Rosella*. Yogyakarta: Kanisius

Santoso, B. S., Izatillah, M., Ibrahim M. dan Wulandari L., *Aplikasi Sistem Pendukun Keputusan Penentuan Destinasi Wisata DKI Jakarta Menggunakan Metode AHP Berbasis Web.* Prosiding CITEE 2014. Yogyakarta.

Sugiama, A Gima. 2011. *Ecotourism: Pengembangan Pariwisata berbasis konservasi alam.* Bandung : Guardaya Intimarta.

Sumantri, A. 2010. *Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Kencana-Prenada Grup.

Sunaryo, Bambang. 2013. *Kebijakan Pembangunan Destinasi Pariwisata Konsep dan*

Aplikasinya diIndonesia. Yogyakarta : Gaya Media.

Suter, I Ketut. 2009. Lawar, Puslit Traditional Cuisine Universitas Udayana, Bali,Traditionalcuisine.unud.ac.id/ind/wp-content/uploads/2009/02/ lawar.pdf. 19 Maret 2015.

Suwantoro G. 1997. *Dasar-Dasar Pariwisata.* Yogyakarta: Andi.

Suwena, I Ketut & Widyatmaja, I Gst Ngr. 2010. *Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata*. Bali : Udayana University Press.

Syah, A. N. A. 2005. Virgin Coconut Oil Penakluk Aneka Penyakit. Jakarta: Agromedia.

Timbul Haryono. 1996. *"Wisata Boga Makanan Tradisional"*, dalam Majalah Ilmu-Ilmu Humaniora III, Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Undang-Undang Republik Indonesia Tentang Kepariwisataan Nomor 10 Tahun 2009.

Wahab, Salah. 1988. *Manajemen Kepariwisataan*. Jakarta: Pradnya Paramita.

Warisno. 2003. *Budidaya Kelapa Genjah.* Yogyakarta: Kanisius

Wattimena, M., Bintoro V.P., dan Mulyani S. 2013. *Kualitas Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam dan Jantung Pisang dengan Bahan Pengikat Tepung Sagu*, Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, Vol 2 (1): 36-39.

Winarno, B., 2012, *Parede: Makanan Ikan Asam Pedas khas Palopo*. http://wartabisnisindonesia.wordpress.com/page/5/html.

BIODATA PENULIS

Syahrial, S.Sos., M.AP, lahir di Ujung Pandang, 02 September 1975. Menyelesaikan pendidikan Magister dalam bidang Adminitrasi Publik di Universitas Muhammadiyah Makassar (2011); dosen tetap pada Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata Makassar.

Selain aktif menjalankan rutinitas akademik sebagai pengajar, penulis dan peneliti yang memiliki keahlian dalam bidang pariwisata khusunya pada bidang Seni Kuliner dan juga merupakan Anggota Indonesia Chef Assotiation Makassar (ICAM) dan Makassar Culinary Association sejak tahun 2014 sampai sekarang.

Ketua Jurusan Kepariwisataan Politeknik Pariwisata Makassar sekarang ini, juga menjalani beragam aktifitas seperti aktif dalam kegiatan organisasi, pemakalah dalam seminar lokal, nasional, regional hingga internasional, sehinggan inilah yang membuat beliau mendapatkan banyak pengalaman kerja dan penghargaan.